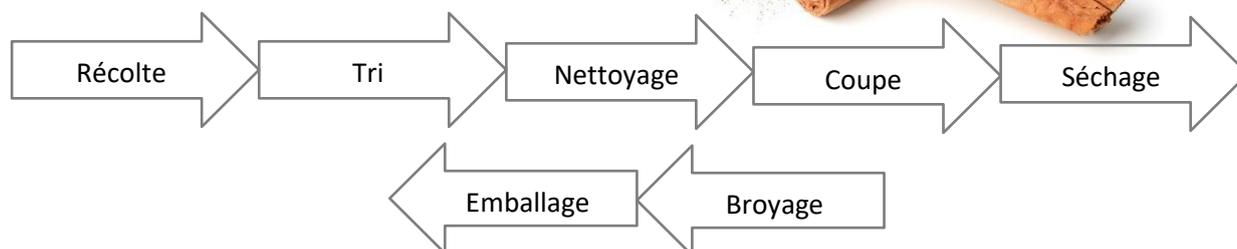


1. Informations générales du produit

Description des ventes:	Poudre de cannelle
Rapport fraîcheur ggf /	
Facteur de concentration:	100 %
Pays d'origine:	Inde, Madagascar, autres possibles
Ingrédients (décroissant, en %):	Poudre de cannelle 100 %

2. Description / processus de fabrication

La cannelle (*Cinnamomum zeylanicum*) est l'une des plus anciennes épices et est également connue sous le nom de cannelle des bois. Parce que la cannelle est en fait l'écorce de cannelle. La poudre de cannelle se caractérise par son odeur épicée et son goût sucré et sucré.



3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur:	Poudre brune claire, variations possibles
Consistance:	Poudre
Odeur / Goût:	Typique, épicé, sans odeur / goût étranger

4. Paramètres chimiques et physiques

Paramètres	Min.	Max.	Unité
Teneur en eau / humidité		12,0	%
Poussière		8,0	%
Additifs	-	-	-

5. Résidus et contaminants

Paramètres	Exigences
Résidus de pesticides	Valeur d'orientation BNN: 0,01 mg / kg pour les substances individuelles, max. 2 substances détectables.
Contaminations et résidus chimiques	Conforme aux normes de l'UE fixant les limites maximales pour certaines contaminations dans les aliments.

Modifié le:	14.07.2020	Carolin Berger	Motif du changement: nouvelle adresse
Vérifié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	



6. Indicateurs microbiologiques

Parameter	Limite	Unité
Nombre total de graines aérobies	1.000.000	UFC/g
Levures	10.000	UFC/g
Moisissures	10.000	UFC/g
Escherichia Coli	n.n.	UFC/g
Salmonelle	n.n.	/25 g

7. Informations nutritionnelles

	Unité	Information pour 100 g
Valeur énergétiques	Kcal / kJ	318 / 1332
Matières grasses	g	3,2
- dont acides gras saturés	g	0,9
- dont acides gras polyinsaturés	g	
Glucides	g	56,0
- dont sucre	g	55,0
Substance balla	g	24,0
Protéine	g	3,9
Sodium	g	< 0,1

*Origine de l' information: les
données ont été calculées /
analysées par le fournisseur*

8. Emballage et durabilité

Conditionnement: Sacs de 20/25 kg
DLUO de production: 24 mois (non ouvert dans le conteneur d'origine)
Conditions de stockage: Frais (< 20 °C), sec (humidité relative < 65 %) et sombre

9. Certificats

Veillez noter que tous nos fournisseurs ne sont pas certifiés selon les norms BRC ou IFS, mais ont un système de gestion de la qualité ou des risques.

10. Statut d'OGM

Le produit n'a pas besoin d'être étiqueté conformément au règlement (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

Modifié le:	14.07.2020	Carolin Berger	Motif du changement: nouvelle adresse
Vérfié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	



11. Allergène

Étiquetage des allergènes conformément à l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE	Inclus dans le produit:	Contamination croisée possible
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits dérivés.	-	-
Crustacés et produits dérivés.	-	-
Oeufs et produits dérivés.	-	-
Poissons et produits dérivés.	-	-
Arachides et produits dérivés.	-	-
Soja et produits dérivés.	-	-
Lait et produits dérivés (y compris les lactoses).	-	-
Noix, d. h. Amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits dérivés.	-	-
Céleri et produits dérivés.	-	-
Moutarde et produits dérivés.	-	-
Graines de sésame et produits dérivés.	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/l exprimés en SO ₂ .	-	-
Lupins et produits dérivés.	-	-
Mollusques et produits dérivés.	-	-

Champ sans saisie: aucune information disponible

Allergènes de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:	Contamination croisée possible
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
Allergènes légaux		
Blé	-	-
Seigle	-	-
Orge	-	-
Avoine	-	-
Épeautre	-	-
Kamut	-	-
<i>Gluten</i>	-	-
Crustacé	-	-
Oeuf	-	-
Poisson	-	-
Arachide	-	-
Soja	-	-
Lait	-	-
Amande	-	-
Noisette	-	-

Modifié le:	14.07.2020	Carolin Berger	Motif du changement: nouvelle adresse
Vérifié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	

	Spécifications du produit Cannelle Zeylanicum BIO Numéro d'article: 57400	Version: 2
		Valable à partir du: 08.04.2019
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Page 4 sur 4  DE-ÖKO-006

Allergènes de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:	Contamination croisée possible
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
Noix	-	-
Noix de cajou	-	-
Noix de pécan	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistache	-	-
Macadamia / noix du Queensland	-	-
Noix (fruit à coque)	-	-
Céleri	-	-
Moutarde	-	-
Graines de sésame	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentration supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/l exprimés en SO ₂	-	-
Lupin	-	-
Mollusque	-	-

Champ sans saisie: aucune information disponible

12. Statut juridique

Le produit est conforme aux **réglementations allemande et européenne sur la législation alimentaire**, ainsi qu'à la **réglementation actuelle de l'UE sur l'agriculture biologique**.

Le produit n'est ni génétiquement modifié, ni ne contient ou n'est produit à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ainsi, il n'y a pas d'exigence d'étiquetage. Le produit et l'emballage ne contiennent pas de nanomatériaux conçus intentionnellement, ils ne sont donc pas soumis à l'étiquetage. Le produit n'a été exposé à **aucun rayonnement ionisant artificiel**.

Cette spécification contient des valeurs guides. Les fluctuations d'apparence, de composition, d'odeur et de goût sont dues à l'origine naturelle des ingrédients. La spécification ci-dessus est basée sur les informations de nos fournisseurs. Nous recommandons de vérifier l'adéquation de nos produits par nos propres tests.

Modifié le:	14.07.2020	Carolin Berger	Motif du changement: nouvelle adresse
Vérifié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	