



Version Fiche technique MAJ 20.09.2021 (P23032021)

CANNELLE ÉCORCES POWDRE BIOLOGIQUE

Description :	Cannelle écorces poudre issu de l'agriculture biologique Nom latin : <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Produit non halal Produit compatible à l'alimentation Casher Convient au régime végétarien et vegan																			
Code article :	70812 : 25 kg 70810 : 20 kg 70807 : 5 kg 70805 : 1 kg 70800 : 500 g																			
Emballage :	70812 : mono sac plastique ou Sac en papier avec poly-sac																			
Code douanier :	09062000																			
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																			
Ingrédients :	Cannelle* (type Ceylan) Coumarine <200 mg/kg *ingrédient issu de l'Agriculture Biologique																			
Origine :	Matière première : Madagascar, Sri Lanka																			
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"><tr><td>Energie</td><td>1329 KJ 317 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>3g</td></tr><tr><td> dont acides gras saturés</td><td>1g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>56g</td></tr><tr><td> dont sucres</td><td>55g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>24g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>4g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0g</td></tr><tr><td>Sodium</td><td>26mg</td></tr></table>	Energie	1329 KJ 317 kcal	Matières grasses	3g	dont acides gras saturés	1g	Glucides	56g	dont sucres	55g	Fibres	24g	Protéines	4g	Sel	0g	Sodium	26mg	
Energie	1329 KJ 317 kcal																			
Matières grasses	3g																			
dont acides gras saturés	1g																			
Glucides	56g																			
dont sucres	55g																			
Fibres	24g																			
Protéines	4g																			
Sel	0g																			
Sodium	26mg																			
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Aspect</u> : rouge marron <u>Odeur</u> : Cannelle douce <u>Goût</u> : Typique <u>Texture</u> : poudre // tamis à poudre fine: 98% <350 µm																			
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"><tr><td>Tamissage</td><td>Oui</td></tr><tr><td>Taille du tamis</td><td>1 mm</td></tr><tr><td>Aimant permanent</td><td>Oui</td></tr><tr><td>Force de l'aimant (Gauss)</td><td>>8 000</td></tr><tr><td>Humidité</td><td><10.0%</td></tr><tr><td>Cendres</td><td><6.5%</td></tr><tr><td>Cendres insolubles dans l'acide</td><td><1.0%</td></tr></table>	Tamissage	Oui	Taille du tamis	1 mm	Aimant permanent	Oui	Force de l'aimant (Gauss)	>8 000	Humidité	<10.0%	Cendres	<6.5%	Cendres insolubles dans l'acide	<1.0%					
Tamissage	Oui																			
Taille du tamis	1 mm																			
Aimant permanent	Oui																			
Force de l'aimant (Gauss)	>8 000																			
Humidité	<10.0%																			
Cendres	<6.5%																			
Cendres insolubles dans l'acide	<1.0%																			
Caractéristiques microbiologiques :	<table border="1"><tr><td>Flore totale</td><td><100 000 ufc/g</td></tr><tr><td>Levures et moisissures</td><td><100 ufc/g</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td><10 000 ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylocoques aureus</td><td><100 ufc/g</td></tr><tr><td>Clostridium sulfito réducteur</td><td><100 ufc/g</td></tr><tr><td>E coli</td><td><10 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Absence dans 25g</td></tr><tr><td>Entérobactérie</td><td><500 ufc/g</td></tr></table>	Flore totale	<100 000 ufc/g	Levures et moisissures	<100 ufc/g	Bacillus cereus	<10 000 ufc/g	Staphylocoques aureus	<100 ufc/g	Clostridium sulfito réducteur	<100 ufc/g	E coli	<10 ufc/g	Salmonella	Absence dans 25g	Entérobactérie	<500 ufc/g			
Flore totale	<100 000 ufc/g																			
Levures et moisissures	<100 ufc/g																			
Bacillus cereus	<10 000 ufc/g																			
Staphylocoques aureus	<100 ufc/g																			
Clostridium sulfito réducteur	<100 ufc/g																			
E coli	<10 ufc/g																			
Salmonella	Absence dans 25g																			
Entérobactérie	<500 ufc/g																			
Utilisation :	Aucune donnée																			
Conservation :	Température ambiante à l'abris de la lumière et du soleil (humidité : <65%)																			
DDM :	36 mois																			
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,																			
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967																			
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et																			





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 20.09.2021 (P23032021)

	objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

