

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Produkt:	Cynamon Cejlon mielony
Pochodzenie:	Madagaskar

Ogólne wymagania¹:

1. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne:	
Kolor:	Jasno-brązowy do ciemno-brązowego i jasno-żółty.
Zapach:	Charakterystyczny dla cynamonu
Smak:	Charakterystyczny dla cynamonu
Uwagi:	Surowiec jest produktem naturalnym co może powodować niewielkie różnice w kolorze i/lub zapachu w związku z sezonowością surowca
Frakcja:	sypka
Wilgotność:	Max 18%
Domieszki:	Max 3%
Zawartość olejków lotnych:	Min 0,5%
Zawartość kumaryny:	< 20mg/kg
2-Chloroethanol:	<0,01 mg/kg
Tlenek etylenu	<0,01 mg/kg
2. Wymagania mikrobiologiczne²:	
Ogólna liczba drobnoustrojów:	< 10 ⁶ jtk/g (PN-EN ISO 4833-1:2013-12)
Drożdże i pleśnie:	< 10 ⁵ jtk/g (PN-EN ISO 21527-2:2009)
E coli:	< 10 jtk/g (PN-ISO 16649-2:2004)
Salmonella:	Nieobecne w 25g (PN-EN ISO 6579-1: 2017-04+A1:2020-09)

Dodatkowe wymagania¹:

Zawartość GMO:	Nie jest genetycznie modyfikowany, nie zawiera składników genetycznie modyfikowanych – zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 i nr 1830/2003.
Zawartość alergenów:	Nie zawiera alergenów – zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011 Brak alergenów na terenie zakładu.
Napromieniowanie:	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującym.
Pakowanie:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 i nr 10/2011.
Metale ciężkie:	Zgodnie z Rozporządzeniem (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r.
Pozostałości pestycydów:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w zamkniętych oryginalnych opakowaniach. Przechowywać oraz przewozić w suchym i dobrze wentylowanym miejscu o stałej temperaturze. Zabezpieczyć przed bezpośrednim ciepłem i/lub światłem słonecznym. Transport w warunkach otoczenia.

¹ Przedstawione wartości odnoszą się do badań przedstawionych przez dostawcę z kraju pochodzenia.

² Ten produkt nie został poddany obróbce cieplnej ani żadnemu innemu procesowi dekontaminacji. Przyprawy mogą zawierać naturalnie wysoką florę mikrobiologiczną, ponieważ są naturalnie pozyskiwanymi produktami rolnymi. Jeśli klienci wymagają niskiego poziomu mikroorganizmów jako szczególnego wymogu, zaleca się stosowanie surowców poddanych obróbce cieplnej w celu zmniejszenia obciążenia mikrobiologicznego. **Magia Kuchni** nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe stosowanie produktów, które skutkuje odrzuceniem produktów końcowych.

Treść niniejszej specyfikacji produktu została wypełniona zgodnie z naszą najlepszą wiedzą i jest oparta na danych, które uważa się za wiarygodne. Nie możemy jednak przyjąć żadnej odpowiedzialności za kompletność i dokładność podanych informacji. Niniejszy dokument nie zwalnia użytkownika z jego obowiązków prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności.