HERMANOS PEDROZA, S.L.L.
Polígono Industrial · C/ Clara Campoamor, Parcela C-6
29520 FUENTE DE PIEDRA (Málaga) Teléfono 952 73 55 07 · Fax 952 73 52 46
E-mail: info@hermanospedroza.com
Web: www.hermanospedroza.com

FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CANELA RAMA 5/0

Información básica

La canela es una corteza de ciertos árboles de hoja perenne, ya que hay muchas especias sobre ellos. Procede dela familia de cinnamomun verun y cassia. Mantiene un color pálido y un aroma suave – dulce.

Época de recolección

La canela se recolecta entre marzo y abril, aunque hay variedades y orígenes que producen dicho producto durante todo el año. La canela se recolecta desprendiendo la corteza del árbol y dejándola que se enrosque a medida que se seca. Los canutillos se clasifican, cortan y venden por tamaños.

Especificaciones químicas

HUMEDAD (desecación en estufa a 105ºC)	< 14 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550ºC)	< 6 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550ºC)	< 2 % sobre E.S.

Especificaciones microbiológicas

Escherichia coli B-D-Glucuronidasa + (Recuento en placa. Confirmación con prueba del Indol)	< 10 ufc/g
Salmonella (Preenriquecimiento, enriquecimiento, aislamiento y confirmación por pruebas bioquímicas y serológicas)	Ausencia/25 g
Clostridium sulfito-reductores (Recuento por inoculación)	< 1000 ufc/g

Embalaje

Sacos de 25 kilos, nuevos de papel, con funda de polietileno.

Condiciones de almacenamiento

Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco, fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

CADUCIDAD: 2 años.