

# FICHE TECHNIQUE - CANNELLE GRATTEE OU NON GRATTEE, TUYAUX



## 1. Identification du produit

<b>Nom botanique</b>	Cinnamomum zeylanicum Blume
<b>Famille</b>	Lauraceae
<b>Type</b>	Plante
<b>Partie utilisée</b>	Ecorce
<b>Origine</b>	Madagascar
<b>Type de récolte</b>	Manuelle
<b>Qualité</b>	Grattée (CZ4) ou non grattée (HNNG), tuyaux
<b>Mode d'obtention</b>	Découpage – Grattage (CZ4) – écorçage-roulage (tuyaux) - Séchage – Triage- Broyage (poudre).
<b>Dénomination du produit</b>	Cannelle Grattée (CZ4) ou Cannelle non grattée (HNNG), Cannelle en tuyaux
<b>Labellisation</b>	Commerce équitable (FLO et SPP) et biologique (Ecocert), rainforest Alliance( Ecocert)

## 2. Caractéristiques organoleptiques

<b>Apparence</b>	Fine brisure et grosse brisure
<b>Couleur</b>	Marron claire
<b>Odeur</b>	Caractéristique de la cannelle

## 3. Caractéristiques physico-chimiques

<b>Aw</b>	Entre 0,30 et 0,40
<b>Taux d'humidité</b>	≤10%
<b>Conservateur</b>	Aucun



## 4. Caractéristiques microbiologique

<b>Flore totale</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Clostridium sulfito-réducteurs</b>	≤ 10 000 UFC/g
<b>E. coli</b>	≤ 10 UFC/g
<b>Salmonelles</b>	Absence/25g
<b>Levures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Moisissures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Aflatoxines B1</b>	< 5 µg/kg
<b>Aflatoxines totales</b>	< 10 µg/kg
<b>Ochratoxines A</b>	< 15 µg/kg

## 5. Utilisation

Aromatisant des plats cuisinés et en pâtisserie. Utiliser également en médecine.

## 6. Conditionnement

En sac de 15kg

**Autre conditionnement** : possible, nous consulter.

## 7. Stockage et durée de vie

Sensible à l'humidité, à conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de l'humidité

**DLC**: 36 mois

