



PRODUCTOS JACOBSEN

FICHA TECNICA

NOMBRE	CANELA MOLIDA		
REFERENCIA	HYE422		
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Polvo Seco fino, libre de materiales, extraños y molido uniformemente; Color Café oscuro, Aroma y Sabor Aromático dulce y penetrante.		
DESCRIPCIÓN	La canela es el resultado de la molienda de las cortezas <i>Cinnamomum zeylanicum</i> .		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Requisito	Resultado	Máximo Permitido
	NMP coliformes fecales/g	1	90
	Recuento de Mohos y levaduras	120	5000
	Detección de Salmonella/ 25g	-	-
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Característica	Resultado	
	Humedad	10.00%	
	Cenizas	7.20%	
	Granulometría	90 % por tamiz 425m.	
NORMA O DECRETO QUE LO ORIGINO	Decreto 3075 de 1997, Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 del 26 de Agosto de 1998		
FORMA DE USO O APLICACION	De 0.5 a 1 gramos de condimento por cada Kg. de producto final		
EMPAQUE Y PRESENTACION	Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares, Celofán, aluminio y polietileno) rotuladas y de primer uso Presentación de 20 Kilogramos: Empaques primario bolsa de polietileno de baja densidad 10 kg x bolsa 2 bolsas por bulto. Empaque secundario Fibra capacidad para 30 kg		
VIDA UTIL ESPERADA	6 meses después de su Molienda.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad y alejado de productos con olores fuertes.		
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL TRANSPORTE	Ninguno en especial sin embargo se debe transportar alejado de productos con fuertes aromas.		

"JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO"