



PAU DE CANELA

Características

COMPOSIÇÃO

Canela.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Pau de canela com aproximadamente 7 cm de comprimento, embalado individualmente. Cor castanho, sabor doce e quente, isentos de matéria estranha.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- Humidade: < 12%
- Cinzas totais: < 5%
- Teor de óleos voláteis: > 1.75%
- Teor de Sílica: < 1%
- Aflatoxinas totais: < 10 µg/kg
- Aflatoxina B₁: < 5 µg/kg

MICROBIOLÓGICAS

- Microrganismos a 30 °C: < 1x10⁵ ufc/g
- Contagem bolores e leveduras: < 1x10³ ufc/g
- Contagem Bactérias *clostrídios* sulfito-redutores: Ausente/g
- *Salmonella*: Ausente/25g

ALERGÉNIOS

- Não contém.

EMBALAMENTO

Individual - Saqueta individual, constituída por OPP40.

Embalagem | Unidade de Venda - Caixa de cartão micro-canelado, contendo 150 saquetas.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 8 unidades de venda.

Conselhos Práticos

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

36 meses após embalamento.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Individual	-	-	-	10.5 x 3.5 cm	2.0-5.0 g 2.3-5.3 g
Embalagem	402366	150	5601487300208	13.5 x 12 x 20 cm	350 g 450 g
Caixa de Transporte	-	8	-	42 x 27 x 29 cm	2800 g 3600 g

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR
800 x 1200 mm	144	144 x 2 x 33 = 9504	144 x 2 x 11 = 3168