

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	PRODUCTO : CANELA EN ASTILLAS	FECHA ACTUALIZACION :18/3/2021
		CODIGO: FT-CEA-PR-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Canela en astillas: La canela es la zona interna de la corteza del árbol canelo (Cinnamomum verum) perteneciente a la familia de las Lauráceas. Se utiliza para mejorar el sabor y aroma de los alimentos.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
ENVASE	El envase de la canela debe ser de un material grado alimenticio, transparente, que permita observar el producto.

2.REQUISITOS		
2.1 Requisitos generales		
La canela en astillas debe ser genuina, sana, libre de materias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimento.		
La canela deberá estar libre de insectos, parásitos y hongos u otro material contaminante.		
2.2 Requisitos Físico –Químicos		
CARACTERISTICAS	REQUISITOS	
	MINIMO	MAXIMO
HUMEDAD		14 %
2.3 Requisitos Organolépticos		
CARACTERISTICAS	REQUISITOS	
ASPECTO	Se presenta en forma de astillas de la corteza del árbol de origen, con color uniforme, libre de materias extrañas.	
COLOR	Marrón rojizo, característico del producto	
SABOR Y OLOR	Sabor y olor agradable, característicos del producto.	