




Belgian Malts that Make Your Beer So Special

FICHE DE SPECIFICATIONS PRODUIT FINI TECHNISCHE SPECIFICATIE PRODUCT PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATION DATA SHEET

Dénomination latine : Latin Dénomination : Latijnse benaming :	Cinnamom cortex pulv. bio.	
Dénomination commerciale Handelsnaam Sales name	CANNELLE POUDRE BIO KANEELBAST POEDER BIO CINNAMON	

Description Omschrijving Description	Cannelle poudre bio Kaneelbast poeder bio Cinnamon powder organic	
Caractéristiques physico-chimiques Fysisch-chemische eigenschappen Physicochemical characteristics	Couleur : brun Kleur : bruin Color : brown Aspect : poudre Uiterlijk : poeder Aspect : powder Saveur / goût : caractéristique, aromatique, légèrement sucrée, piquante épicée Smaak : karakteristiek, aromatisch, enigszins zoet, scherp kruidig Flavour/taste : characteristic, aromatic, somewhat sweet, pungently spicy Humidité relative : < 65% Relatieve vochtigheid : < 65% Relative humidity : < 65%	
BIO Product :	Yes	
Caractéristiques microbiologiques Microbiologische karakteristieken Microbiological characteristics	Germ : - Aerobic total germ : N.D. - Enterobacteriaceae : N.D. - Moulds : Max : 100 000 CFU/G - Yeast : N.D. Pathogenic : - E. coli : Max : 10 000 CFU/G - Staph. aureus : Max : 100 CFU/G - Salmonella : N.D.	
Traitement subis Ondergaane behandeling Treatment given	Aucun Geen Any	

Contre-indication	Les propriétés fortement antibactériennes de la cannelle appellent à la prudence. En effet, une consommation trop importante peut se révéler toxique. L'huile essentielle de cannelle doit être utilisée par des consommateurs avertis.
Contra-indicatie	De zeer antibacteriële eigenschappen van kaneel vereisen voorzichtigheid. In feite kan te veel consumptie giftig zijn. Essentiële olie van kaneel moet worden gebruikt door goed geïnformeerde consumenten.
Contraindication	The highly antibacterial properties of cinnamon call for caution. In fact, too much consumption can be toxic. Cinnamon essential oil should be used by knowledgeable consumers
Conditionnement emballage Verpakkingen Conditioning packaging	<i>En conditionnement spécial à la demande nr 5000073</i> <i>In speciale verpakking op aanvraag nr 5000073</i> <i>In special conditioning on demand nb 5000073</i>
Composition : Samenstelling : Composition :	Cannelle poudre bio Kaneelbast poeder bio Cinnamon powder organic
Données d'étiquetage Etiket Labelling	CANNELLE POUDRE BIO KANEELBAST POEDER BIO CINNAMON CORTEX PULV BIO Le numéro de lot se trouve sur l'étiquette Het lotnummer is aanwezig op het etiket The batch number is located on the label Date de durabilité minimale : 48 mois Datum van minimale houdbaarheid : 48 maanden Minimum durability date : 48 month

□ **Liste des allergènes selon la réglementation européenne 116/2011 annexe II / Verordening (EU) nr 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie (allergenen) aan consumenten / ALLERGENS according to Regulation (Eu) No 1169/2011 Annex II**

	Présent dans le produit Aanwezig in het product Present in the product	Présent dans la société Aanwezig in het bedrijf Present in the factory	Contamination croisée maîtrisée Kruisbesmetting beheerst Cross contamination mastered
<p>Céréales contenant du gluten, et produits à base de ces céréales</p> <p>Glutenbevattende granen, namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen</p> <p>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof</p>	No	Yes	Yes
<p>Crustacés et produits à base de crustacés</p> <p>Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren</p> <p>Crustaceans and products thereof</p>	No	No	No
<p>Oeufs et produits à base d'œufs</p> <p>Eieren en producten op basis van eieren.</p> <p>Eggs and products thereof</p>	No	No	No
<p>Poissons et produits à base de poissons</p> <p>Vis en producten op basis van vis</p> <p>Fish and products thereof</p>	No	No	No
<p>Arachides et produits à base d'arachides</p> <p>Aardnoten en producten op basis van aardnoten</p> <p>Peanuts and products thereof</p>	No	No	No

	Présent dans le produit Aanwezig in het product Present in the product	Présent dans la société Aanwezig in het bedrijf Present in the factory	Contamination croisée maîtrisée Kruisbesmetting beheerst Cross contamination mastered
Soja et produits à base de soja Soja en producten op basis van soja, Soybeans and products thereof	No	No	No
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) Milk and products thereof (including lactose)	No	No	No
Fruits à coque et produits à base de ces fruits Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten, en producten op basis van noten Nuts (i.e. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts) and products thereof	No	Yes	Yes
Céleri et produits à base de céleri Selderij en producten op basis van selderij Celery and products thereof	No	Yes	Yes
Moutarde et produits à base de moutarde Mosterd en producten op basis van mosterd Mustard and products thereof	No	Yes	Yes
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad Sesame seeds and products thereof	No	Yes	Yes

	Présent dans le produit Aanwezig in het product Present in the product	Présent dans la société Aanwezig in het bedrijf Present in the factory	Contamination croisée maîtrisée Kruisbesmetting beheerst Cross contamination mastered
Anhydre sulfureux et sulfites Zwavel dioxide en sulfieten Sulphur dioxide and sulphites	No	No	No
Lupin et produits à base de lupin Lupine en producten op basis van lupine Lupin and products thereof	No	No	No
Mollusques et produits à base de mollusque Weekdieren en producten op basis van weekdieren Molluscs and products thereof	No	No	No

Organismes génétiquement modifiés (OGM) / Genetisch gemodificeerde organismen (GMO) / Genetically modified organisms (GMO)

Conformément aux règlements (CE) n ° 1829/2003 et 1830/2003, le produit n'est ni génétiquement modifié ni contient d'ingrédients génétiquement modifiés. Il n'y a pas besoin de déclaration acc. aux règlements mentionnés ci-dessus.

Volgens de Verordening (EG) nr. 1829/2003 en 1830/2003 is het product noch genetisch gemodificeerd, noch bevat het genetisch gemodificeerde ingrediënten. Er is geen aangifte acc. naar de bovengenoemde voorschriften.

According to Regulation (EC) No 1829/2003 and 1830/2003, the product neither is genetically modified, nor contains any genetically modified ingredients. There is no need of declaration acc. to the above named regulations.

Utilisation attendue / Verwacht gebruik /Expected use :

<p>Conditions de distribution / distributie vereisten / Terms of distribution</p> <p>Conditions de conservation / voorwaarden voor opslag / Conservation conditons (température/durée, temperatuur/duur, temperature/duration)</p>	<p><i>En emballage special à la demande n° 5000073</i> <i>In speciale verpakking op aanvraag nr 5000073</i> <i>In special conditioning on demand n° 5000073</i></p> <p>Stocké à l'abri de la lumière Température maximum 25° C et humidité relative < 65% A consommer avant 3 ans Bewaren : buiten invloed van licht. Maximum temperatuur 25° C en relatieve vochtigheid < 65% Voor 3 jaren te consumeren Stored products must be protected from light. Maximum temperature 25° C and relative humidity < 65% Consume before 3 years</p>
<p>Utilisation attendue</p> <p>Verwacht gebruik</p> <p>Expected use</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elle a des propriétés antivirales certaines, et permet de prévenir rhume et grippe (à consommer en tisane) ; antiseptique, antifongique, vermifuge, elle protège de tous types d'infections, <input type="checkbox"/> Riche en fibres, elle facilite la digestion <input type="checkbox"/> La cannelle s'intègre parfaitement dans de nombreuses recettes, gâteaux, glaces, compote, vin chaud,.... <input type="checkbox"/> Het heeft bepaalde antivirale eigenschappen en kan verkoudheid en griep voorkomen (bij consumeren van thee); antiseptisch, antischimmel, wormafdrijvend, het beschermt tegen alle soorten infecties, <input type="checkbox"/> Rijk aan vezels, het bevordert de spijsvertering <input type="checkbox"/> Kaneel past perfect in vele recepten, cakes, ijs, compote, glühwein, <input type="checkbox"/> It has certain antiviral properties, and can prevent colds and flu (to consume herbal tea); antiseptic, antifungal, vermifuge, it protects from all types of infections, <input type="checkbox"/> Rich in fiber, it facilitates digestion <input type="checkbox"/> Cinnamon fits perfectly into many recipes, cakes, ice cream, compote, mulled wine,

Emplois fautifs potentiels

Bon à savoir La consommation de cannelle est déconseillée aux femmes enceintes ou allaitantes.

Potentieel verkeerd gebruik

Goed om te weten : Het gebruik van kaneel wordt niet aanbevolen voor zwangere vrouwen of vrouwen die borstvoeding geven

Potentially wrong use

Good to know: The consumption of cinnamon is not recommended for pregnant or breastfeeding women.