



FICHE TECHNIQUE

Boutons de Cannelier en gros

Nom latin : *Cinnamomum cassia* (Cassia vera)

Identification produit

Dénomination	Boutons de Cannelier – boutons floraux séchés entiers
Ingrédients	Boutons floraux non ouverts de <i>Cinnamomum cassia</i> séchés
Origine	Chine (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 0906 11 00 00)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	≤ 25 °C, humidité relative ≤ 65 %, à l'abri de la lumière et dans l'emballage d'origine
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucun signalé
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement CE 396/2005
Mycotoxines	Conforme au règlement UE 2023/915
Vegan	Oui – sans ingrédients ou sous-produits animaux

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Méthode / Norme	Valeurs
Salmonella	-	Absence dans 25 g

Conforme aux lignes directrices du DGHM (2018) pour les épices.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur maximale ou indicative
Humidité	< 12 %
Cendres insolubles dans acide	< 0,5 %
Granulométrie	Tri manuel – boutons entiers de 5 à 15 mm avec pédoncule

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Boutons durs, sombres, entiers, très proches visuellement des clous de girofle
Couleur	Brun foncé à noir
Odeur	Douce, épicée, typique de la cannelle
Goût	Doux, épicé, légèrement piquant, sans notes boisées

Utilisation prévue

Usage
Substitut original de la cannelle en infusion, en pâtisserie, en plats mijotés, ou pour parfumer boissons et sirops.

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Raison sociale et coordonnées fabricant
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Origine

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Récolte manuelle → Séchage → Tri manuel → Conditionnement → Stockage → Expédition

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit non irradié
Sans OGM
Convient à une alimentation végétalienne
Aucun allergène selon le règlement UE 1169/2011
À consommer dans les 24 mois à compter de la date de livraison dans les conditions de conservation recommandées

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2023/915 relatif aux contaminants
Règlement (UE) 1169/2011 sur l'information au consommateur
Règlement (CE) 396/2005 sur les résidus de pesticides
Règlement (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 sur les matériaux en contact alimentaire

L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres – FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : contact@ileauxepices.com