

CANELA MOLIDA

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Corteza pulverizada del árbol *Cinnamomum verum* o *Cinnamomum cassia*

Sinónimos: Canela en polvo, canela molida, corteza de canela

Formula Química: (principal componente activo: cinamaldehído C_9H_8O)

CAS: 84649-98-9 (extracto); 104-55-2 (cinamaldehído)

EINECS: 283-479-0 (extracto)

FEMA: 2291 (para cinamaldehído)

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen:

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La canela molida es un polvo aromático obtenido de la corteza seca del árbol *Cinnamomum verum* (canela de Ceilán) o *Cinnamomum cassia* (canela china). De color marrón claro a rojizo y aroma cálido, dulce y levemente picante, se valora tanto por su sabor característico como por sus propiedades antioxidantes, digestivas y antimicrobianas. Se emplea ampliamente en la industria alimentaria, cosmética, farmacéutica y en aplicaciones tradicionales o naturales.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	CANELA MOLIDA
------------	---------------

Aspecto	Polvo marrón claro
Olor	Aroma intenso a canela
Sabor	Sabor dulce y picante
Solubilidad	Parcialmente soluble en agua; soluble en etanol
pH	5,5-6,5
Pureza	100 % canela natural molida, sin aditivos ni mezclas (ajustable según especificación)

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	CANELA MOLIDA
Canela (<i>Cinnamomum verum</i>)	99% mínimo
Humedad	10% máximo
Impurezas	1% máximo
Sabor dulce y picante	0,5-0,7 g/cm ³

USOS

Industria alimentaria

- ✓ Saborizante y aromatizante natural: En productos de panadería, postres, bebidas calientes (como café, chocolate o infusiones), cereales, dulces, compotas y alimentos funcionales.
- ✓ Conservante natural: Gracias a sus propiedades antimicrobianas, se emplea en la conservación de alimentos artesanales.

✓ Alimentos infantiles y dietéticos: Como ingrediente suave y natural para aportar aroma sin necesidad de aditivos artificiales.

Cosmética y cuidado personal

✓ Fragancia natural: Utilizada en jabones, aceites corporales, cremas y exfoliantes por su aroma cálido y especiado.

✓ Productos estimulantes o reafirmantes: En fórmulas de masaje por su ligero efecto rubefaciente (activa la circulación superficial).

✓ Higiene bucal: Enjuagues y pastas dentales por su actividad antimicrobiana y refrescante.

Industria farmacéutica / herbolaria

✓ Complemento digestivo: Tradicionalmente usada para aliviar trastornos gastrointestinales leves como indigestión o gases.

✓ Antioxidante y antiinflamatoria: Como parte de productos naturales con beneficios metabólicos o inmunitarios.

✓ Suplementos herbales: En cápsulas, extractos o comprimidos con propiedades tónicas o reguladoras.

Otros usos

✓ Aromaterapia y velas aromáticas: Por su fragancia relajante y reconfortante.

✓ Inciensos y productos para el hogar: En sahumerios, sprays o ambientadores naturales.

✓ Repelente natural: Puede formar parte de formulaciones tradicionales contra insectos.

MANIPULACIÓN

✓ Evitar la exposición prolongada a la humedad, luz solar o fuentes de calor

✓ Minimizar la generación de polvo al manipular grandes volúmenes

✓ Usar mascarilla o protección respiratoria si se trabaja en ambientes cerrados

ALMACENAMIENTO

- ✓ Conservar en envases bien cerrados, en lugar fresco, seco y ventilado
- ✓ Evitar contaminación cruzada con otros productos aromáticos o higroscópicos

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Cuñete por 25 Kg	Dispensación por 1 Kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.