

FICHA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Espaguetis – BIO <i>White wheat spaghetti pasta - BIO</i>	 
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Triticum durum</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	ESB	
Origen <i>Origin:</i>	Italia <i>Italy</i>	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% Espaguetis de trigo duro, proveniente de cultivo ecológico. <i>100% White wheat durum spaghetti, from organic production.</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ECOCERT Italy	

Descripción
Description

Los espaguetis BIO de EcoAndes, están hechos a partir de la sémola del trigo duro. Es un alimento con alto valor de carbohidratos de absorción lenta. Es ampliamente utilizado a nivel mundial en diferentes preparaciones culinarias.

White spaghetti pasta is made from durum wheat semolina. It is a food with a high value of slow absorption carbohydrates. It is widely used worldwide in different culinary preparations.

Información nutricional
Nutritional facts

Composición – Composition	Valores por 100g (Values per 100g)
Energía (<i>Energy</i>)	1465 kJ/350 kcal
Proteínas (<i>Protein</i>)	10.50g
Hidratos de Carbono (<i>Carbohydrates</i>)	75.00 g
De los cuales azúcares (<i>Sugars</i>)	6.70 g
Grasas (<i>Fatty acids</i>)	1.20g
De los cuales saturadas (<i>Saturated</i>)	0.20 g
Fibra (<i>Dietary fibre</i>)	2.60g
Sal (<i>Salt</i>)	0.01 g

Características (Characteristics)	Composición y valores (Composition and value)	
Organolépticas (<i>Sensory</i>)	Color (<i>Colour</i>):	Amarillento (<i>Yellowish</i>)
	Olor (<i>Smell</i>):	Característico (<i>Characteristic</i>)
	Sabor (<i>Taste</i>):	Específico del producto (<i>Product specific</i>)
	Aspecto (<i>Appearance</i>):	Espagueti (<i>Spaghetti pasta</i>)
	Textura (<i>Texture</i>):	Semisólida (<i>semisolid</i>)
Físico-Químicas (<i>Physico-chemical</i>)	Pureza total (<i>Total purity</i>): 99.99 % Humedad (<i>Humidity</i>): < 12.5 % Cenizas (<i>Ash</i>): 0.85 %	

Microbiológicas (<i>Microbiological</i>)	Recuento Total de placas (<i>Total plate count</i>): <1.000.000 UFC/g Levaduras (<i>Yeast</i>): <100.000 UFC/g Mohos (<i>Moulds</i>): < 100.000 UFC/g <i>Staphilococcus aureus</i> : < 20 UFC/g <i>Bacillus cereus</i> : < 20 UFC/g <i>Clostridium perfringens</i> : < 10 UFC/g <i>E. coli</i> : < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g - <i>Absent / 25g</i> <i>Micotoxinas (Mycotoxins)</i> : En acuerdo con la legislación (<i>Agree with 1881/2006; 1126/2007; 165/2010</i>).
---	--

Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media (<i>Packaging, sizes, storage and half-life</i>):	
Formato y envase (<i>Sizes and packaging</i>)	6 kg en caja <i>6 kg in box</i>
Embalaje (<i>Packaging</i>)	Bajo condiciones ambientales (<20 °C – HR 70%) protegido del sol. <i>Under environmental condition (<20°C– HR 70%) protected from the sun.</i>
Almacenamiento (<i>Storage</i>)	24 meses, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento. <i>24 months. As long as the storage conditions are respected.</i>

Proceso (Process):
En origen: Cosecha, pre-limpieza, producción de sémola, producción de pasta, control de calidad, envasado, detección de metales. <i>In origin: Harvest, pre-cleaning, semolina production, pasta production, quality control, packaging, metal detection.</i>
En almacenes de EcoAndes: Recepción, control visual, almacenamiento y venta. <i>In EcoAndes warehouse: Reception, visual checking, storage and sale.</i>

Modo de empleo (Use):
Cocción: 8 minutos. <i>Cook: 8 minutes.</i>

Aceptable para (Acceptable for):	
Vegetarianos <i>Vegetarians</i>	Si- <i>Yes</i>
Veganos <i>Vegans</i>	Si- <i>Yes</i>
Lactovegetarianos <i>Lactovegetarians</i>	Si- <i>Yes</i>

Análisis multiresiduos (<i>Multiresidues analysis</i>)	Libre de pesticidas (<i>Free from pesticides</i>)
Producto OGM (<i>GMO product</i>)	NO
Producto Irradiado (<i>Irradiated product</i>)	NO
Contiene Aditivos (<i>Additives presence</i>)	NO
Contiene Estabilizantes (<i>Presence of stabilizers</i>)	NO

Declaración de alérgenos (Allergens list): + = Presencia (present); - = Ausencia (absent); ?=Desconocido (Unknown); * = Posible contaminación cruzada (Possible cross contamination)	
Cereales que contengan gluten y productos derivados. <i>Cereals containing gluten and derived products.</i>	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos. <i>Crustaceans and products based on crustaceans.</i>	-
Huevos y productos a base de huevo. <i>Eggs and egg products.</i>	-
Pescado y productos a base de pescado. <i>Fish and fish products.</i>	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets. <i>Peanuts and peanut products.</i>	-
Soja y productos a base de soja. <i>Soy and soy-based products.</i>	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa). <i>Milk and its derivatives (including lactose).</i>	-
Frutos de cáscara. <i>Nuts.</i>	-
Apio y productos derivados. <i>Celery and derived products.</i>	-
Mostaza y productos derivados. <i>(Mustard and derived products.</i>	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. <i>(Sesame seeds and products made from sesame seeds.</i>	-
Dióxido de azufre sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ total. <i>Sulphurous sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / Kg or 10mg liter expressed as total SO₂.</i>	-
Altramuces y productos a base de altramuces. <i>Lupins and lupine-based products.</i>	-
Moluscos y productos a base de moluscos. <i>Molluscs and shellfish products.</i>	-

Nota (Note):
<p>Toda la información presente se brinda según información técnica de nuestro proveedor. Sin embargo, esta información puede estar sujeta a repentinos cambios.</p> <p>Si tiene la intención de utilizar nuestros productos para consumidores vulnerables (alérgicos, bebés, personas inmunocomprometidas), usted está bajo la obligación de determinar la idoneidad para cada lote de producto comprado.</p> <p>Para cualquier pregunta relacionada con el uso y las características de este producto, incluido su posible uso en aplicaciones específicas y la necesidad de este producto para ajustarse a otra legislación que no sea la especificada, debe ponerse en contacto con nuestro departamento de calidad a través del 918307266 o ecoandescalidad@gmail.com.</p> <p><i>All information in our product specifications is given according to our supplier. However, this information can be subject to sudden change.</i></p> <p><i>If you intend to use our products for vulnerable consumers (the allergenic, infants and young children, elderly citizens or immuno-compromised) you must note that this product is not sold as being specifically suitable for these groups. You are under the obligation to determine suitability for each batch of product bought.</i></p> <p><i>For any questions related to the use and characteristics of this product, including its possible use in specific applications and the need for this product to conform to other legislation than stated in this specification, you are requested to contact our quality department via +34 918307266 or ecoandescalidad@gmail.com.</i></p>