



## FICHA TÉCNICA

### TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Copos de Quinoa – Bio <i>Quinoa Flakes -Bio</i>	  
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Chenopodium quinoa wild.</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	CBQ	
Origen <i>Origin:</i>	Bolivia - Perú	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% copos de quinoa - de cultivo ecológico <i>100% quinoa flakes - from organic production</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

#### Descripción (*Description*):

La Quinoa es un pseudocereal que se cultiva en los Andes. Los copos de quinoa son una opción interesante que no requiere cocción y que mantiene las propiedades nutritivas.

*The Quinoa is a pseudocereal that is grown in the Andes. Royal quinoa flakes are an interesting option that does not require cooking and that maintains nutritional properties.*

#### Información nutricional

##### (*Nutritional facts*):

Composición – <i>Composition</i>	Valores por 100g ( <i>Values per 100g</i> )
Energía ( <i>Energy</i> )	1552.00 kJ /368 kcal
Proteínas ( <i>Protein</i> )	12,56 g
Hidratos de Carbono ( <i>Carbohydrates</i> )	63.60 g
De los cuales azúcares ( <i>Sugars</i> )	0.07 g
Grasas ( <i>Fatty acids</i> )	5.90 g
De los cuales saturadas ( <i>Saturated</i> )	0.65 g
Fibra ( <i>Dietary fiber</i> )	3.60 g
Sal ( <i>Salt</i> )	0.07 g

#### Características (*Characteristics*)

#### Composición y valores (*Composition and value*)

Organolépticas ( <i>Sensory</i> )	Color ( <i>Color</i> ): Blanco beige ( <i>White-beige</i> ) Olor ( <i>Smell</i> ): Característico ( <i>Characteristic</i> ) Sabor ( <i>Taste</i> ): Característico ( <i>Characteristic</i> ) Aspecto ( <i>Appearance</i> ): Discos aplanados homogéneos ( <i>Homogeneous flat discs</i> ). Textura ( <i>Texture</i> ): Blanda ( <i>Soft</i> )
Físico-Químicas ( <i>Physico-chemical</i> )	Pureza total ( <i>Total purity</i> ): 99.95 % Humedad ( <i>Humidity</i> ): Max 14 % Calibre ( <i>Size</i> ): 0,5 cm Impurezas ( <i>Impurity</i> ): Ausencia (Unidades/100g) - <i>Absent (Units /100g)</i>

Microbiológicas <i>(Microbiological)</i>	Recuento Total de placas ( <i>Total plate count</i> ): < 50.000 UFC/g Levaduras ( <i>Yeast</i> ): < 1000 UFC/g Moho ( <i>Molds</i> ): < 1000 UFC/g Coliformes ( <i>Coliforms</i> ): < 100 UFC/g <i>E.coli</i> : Ausencia/25g - <i>Absent / 25g</i> <i>Bacillus Cereus</i> : < 100 UFC/g <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g - <i>Absent / 25g</i>
---	--

<b>Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media</b> <i>(Packaging, sizes, storage and half-life):</i>				
Formatos ( <i>Sizes</i> )	15kg	5 kg	1kg	250g
Unidades por caja <i>Units per box</i>	-	-	6	12
Embalaje <i>Packaging</i>	Saco de papelkraft <i>(Kraft paper sacks)</i>	Saco de papelkraft <i>(Kraft paper sacks)</i>	Bolsa de polietileno <i>(Polyethylene bags)</i>	Bolsa de polietileno <i>(Polyethylene bags)</i>
Almacenamiento <i>Storage</i>	Bajo condiciones ambientales (<21°C – HR 70%) protegido del sol. <i>Under environmental condition (&lt;21°C – HR 70%) protected from the sun.</i>			
Vida media <i>Half-life</i>	18 meses, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento. <i>18 months, as long as the storage conditions are respected.</i>			

<b>Proceso</b> <i>(Process):</i>
En origen: Limpieza, beneficiado, laminado y embalaje. <i>In origin: Cleaning, sorting, laminating, packaging.</i>
En almacenes de EcoAndes: Recepción, control visual, almacenamiento y venta <i>In EcoAndes warehouse: Reception, visual checking, storage and sale.</i>

<b>Modo de empleo</b> <i>(Use):</i>
Es un ingrediente alimenticio para comidas y postres. Es muy apreciado por su valor nutricional, especialmente por su alto contenido de proteínas. Los copos de quinoa real pueden consumirse cocinados o no. Uso culinario: desayuno, bocadillos secos, galletas, pasteles, jugo, etc. Uso industrial: cereales preparados, barritas energéticas, etc.
<i>Food ingredient for meals and desserts: It is highly appreciated for its nutritional value, especially for its high protein content.</i> <i>The quinoa flakes can be eaten cooked or not.</i> <i>Culinary usage: breakfast, dry snacks, cookies, cakes, juice, etc.</i> <i>Industrial usage: prepared cereals, energy bars, etc.</i>

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

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

<b>Declaración de alérgenos (Allergens list):</b> + = 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 <sub>2</sub> 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>	-
<b>Nota (Note):</b>	
<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 inmuno-comprometidas), usted está bajo la obligación de determinar la idoneidad para cada lote de producto comprado. 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 <a href="mailto:ecoandescalidad@gmail.com">ecoandescalidad@gmail.com</a>.</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. For any questions related to the use and characteristics of this product, 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 <a href="mailto:ecoandescalidad@gmail.com">ecoandescalidad@gmail.com</a>.</i></p>	

Última actualización: 26 de junio de 2020

Last updated: June 26, 2020