



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

| | | |
|---|--|--|
| Nombre del producto <i>Product name:</i> | Harina de chía- BIO <i>Chia flour - BIO</i> |   |
| Nombre científico <i>Scientific name:</i> | <i>Salvia hispanica</i> | |
| Código del producto <i>Product code:</i> | HCH | |
| Origen <i>Origin:</i> | Bolivia | |
| Marca comercial <i>Comercial label:</i> | EcoAndes | |
| Ingredientes: <i>Ingredients:</i> | 100% harina de chía de cultivo ecológico <i>100% chia flour from organic production</i> | |
| Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i> | ES-ECO-023-MA | |

Descripción (Description):

La harina de chía se produce a partir del molturado en frío de las semillas de chía. Es una harina funcional y fácilmente digerible.

Chia flour is produced from the cold milling of chia seeds. It is a functional and easily digestible flour.

Información nutricional
(Nutritional facts):

| Composición – Composition | Valores por 100g (Values per 100g) |
|-------------------------------------|---|
| Energía (Energy) | 1320.00 kJ /318 kcal |
| Proteínas (Protein) | 36.40 g |
| Hidratos de Carbono (Carbohydrates) | 25 g |
| De los cuales azúcares(Sugars) | 0.2 g |
| Grasas (Fatty acids) | 10.12g |
| De los cuales saturadas (Saturated) | 1.2 g |
| Fibra (Dietary fibre) | 18 g |
| Sal (Salt) | 0 g |

| Características (Characteristics) | Composición y valores (Composition and value) | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------|-------|--|-----------------|--------|-------|-------|-----------------|-----|-----|-----|
| Organolépticas (Sensory) | Color(Color):gris(gray) Olor (Smell): Característico(Characteristic) Sabor (Taste): Característico(Characteristic) Aspecto (Appearance): Homogéneo(Homogeneous) Textura (Texture): Polvo (Powder) | | | | | | | | | | | |
| Físico-Químicas (Physico-chemical) | Pureza total (Total purity): 99.99% Humedad (Humidity):<12 % Calibre (Size) : <table border="1" data-bbox="646 1982 1332 2116"> <thead> <tr> <th>QC test details</th> <th>Target</th> <th>Lower</th> <th>Upper</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sieve - 0.25 mm</td> <td>120</td> <td>100</td> <td>120</td> </tr> </tbody> </table> | | | | QC test details | Target | Lower | Upper | Sieve - 0.25 mm | 120 | 100 | 120 |
| QC test details | Target | Lower | Upper | | | | | | | | | |
| Sieve - 0.25 mm | 120 | 100 | 120 | | | | | | | | | |

| | |
|--------------------------------------|--|
| Microbiológicas (Microbiological) | Recuento Total de placas (<i>Total plate count</i>): <500.000 UFC/g Levaduras (<i>Yeast</i>):< 5 000 UFC/g Moho (<i>Moulds</i>):< 5 000 UFC/g Coliformes(<i>Coliforms</i>):< 5 000 UFC/g <i>E.coli</i> :< 10 UFC/g <i>B. cereus</i> : < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> :Ausencia/25g - <i>Absent / 25g</i> |
|--------------------------------------|--|

| Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media (Packaging, sizes, storage and half-life): | | | | |
|--|---|--|---|---|
| Formatos(<i>Sizes</i>) | 20kg | 5 kg | 1kg | 400g |
| Unidades por caja (<i>Units per box</i>) | - | - | 6 | 12 |
| Embalaje (<i>Packaging</i>) | Saco de papel kraft (<i>Kraft paper sack</i>) | Papel kraft (<i>Kraft paper sack</i>) | Bolsa de polietileno (<i>Polyethylene bag</i>) | Bolsa de polietileno (<i>Polyethylene bag</i>) |
| Almacenamiento (<i>Storage</i>) | Bajo condiciones ambientales (<21°C – HR 70%) protegido del sol. (<i>Under environmental condition (<21°C – HR 70%) protected from the sun</i>) | | | |
| Vida media (<i>Half-life</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 (<i>Process</i>): |
|---|
| <p>En origen: Antes de proceder con la molienda, las semillas pasan por un proceso de limpieza, tamizado y desengrasado. Finalmente, el producto es envasado y almacenado adecuadamente para su comercialización. <i>In origin: Before proceeding with grinding, the seeds undergo a process of cleaning, sifting and degreasing. Finally, the product is properly packaged and stored for marketing.</i></p> <p>En almacenes de EcoAndes:Recepción, control visual, almacenamiento y venta. <i>In Ecoandes warehouse:Reception, visual checking, storage and sale.</i></p> |

| Modo de empleo (<i>Use</i>): |
|---|
| <p>Principalmente se emplea para hacer gel de chía (1 parte de harina de chía en 8-10 partes de agua) remover, dejar reposar entre 30 a 45 minutos, y utilizar en diferentes recetas de repostería, panadería y batidos. <i>It is mainly used to make chia gel (1 part chia flour in 8-10 parts water), stir, leave to rest for 30 to 45 minutes, and use in different pastry, bakery and smoothie recipes.</i></p> |

| Aceptable para (<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 |

| 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):

Toda la información presente se brinda según información técnica de nuestro proveedor. Sin embargo, esta información puede estar sujeta a repentinos cambios.

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. 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.

All information in our product specifications is given according to our supplier. However, this information can be subject to sudden change.

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, 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.

Última actualización: 13 de junio de 2020

Last updated: June 13, 2020