



FICHA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto: <i>Product name:</i>	Harina de trigo sarraceno- BIO <i>Buckwheat flour- BIO</i>	 
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Fagopyrum esculentum</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	HTS	
Origen <i>Origin:</i>	Molienda en España. Cultivado en China o Ucrania. <i>Milling in Spain. Chinese or Ukrainian harvest.</i>	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% trigo sarraceno de cultivo ecológico <i>(100% buckwheat from organic production)</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

Descripción
Description

El trigo sarraceno también llamado alforfón es una planta herbácea cuya harina resultante es rica en proteínas. Es considerado un pseudocereal, aunque por su nombre puede llevar a pensar que pertenece a la familia de los cereales como el trigo.

Buckwheat is an herbaceous plant whose resulting flour is rich in protein. It is considered a pseudocereal, although its name may lead to think that it belongs to the family of cereals such as wheat.

Información nutricional
Nutritional facts

Composición –Composition	Valores por 100g (Values per 100g)
Energía (<i>Energy</i>)	1482kJ / 350 kcal
Proteínas (<i>Protein</i>)	12.90 g
Hidratos de Carbono (<i>Carbohydrates</i>)	65.90 g
De los cuales azúcares(<i>Sugars</i>)	1.16 g
Grasas (<i>Fatty acids</i>)	3.20 g
De los cuales saturadas (<i>Saturated</i>)	0.66 g
Fibra (<i>Dietary fibre</i>)	3.00 g
Sal (<i>Salt</i>)	0.03 g

Características (Characteristics)	Composición y valores (Composition and value)	
Organolépticas (<i>Sensory</i>)	Color (<i>Color</i>):	Blanquecino oscuro (<i>whitishdark</i>)
	Olor (<i>Smell</i>):	Característico (<i>Characteristic</i>)
	Sabor (<i>Taste</i>):	Característico (<i>Characteristic</i>)
	Aspecto (<i>Appearance</i>):	Homogéneo (<i>Homogeneous</i>)
	Textura (<i>Texture</i>):	Polvo (<i>Powder</i>)
Físico-Químicas (<i>Physico-chemical</i>)	Pureza total (<i>Total purity</i>): 99.99% Humedad (<i>Humidity</i>): <12 % Aflatoxina B1 (<i>Aflatoxine B1</i>): < 0.005 mg/kg Aflatoxinas totales (<i>Total aflatoxins</i>) B1,B2,G1 y G2: < 0.005 mg/kg	
Microbiológicas (<i>Microbiological</i>)	Recuento total (<i>Total account</i>): < 100.000 UFC/g Mohos y Levaduras (<i>Moulds and Yeast</i>): <1.000UFC/g	

E.coli: <100 UFC/g
Salmonella: Ausencia/25g - *Absent* / 25g

Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media
Packaging, sizes, storage and half-life

Formatos (<i>Sizes</i>)	25kg	5 kg	1kg	500g
Unidades por caja <i>Units per box</i>	-	-	6	12
Embalaje <i>Packaging</i>	Saco de Papel kraft <i>Kraft paper sack</i>	Saco de 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>	12 meses siempre y cuando se mantengan las condiciones de almacenamiento. <i>12 Months as long as storage conditions are respected.</i>			

Proceso (*Process*):

En origen: Materia prima- selección-limpieza-molienda-ensado.

In origin: Raw material-selection-cleaning-milling-packaging.

En almacenes de EcoAndes: Recepción, control visual, almacenamiento y venta.

In EcoAndes warehouse: Reception, visual checking, storage and sale.

Modo de empleo (*Use*):

Se emplea como ingrediente en recetas de panadería, pastelería y también en la elaboración de salsas, purés, rebozados, etc.

It is used as an ingredient in bakery, confectionery and also in the preparation of sauces, porridges, batters, etc.

Aceptable para (*Acceptable for*):

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 (<i>Allergens list</i>): + = Presencia (<i>present</i>); - = Ausencia (<i>absent</i>); ?=Desconocido (<i>Unknown</i>); * = Posible contaminación cruzada (<i>Possible cross contamination</i>)	
Cereales que contengan gluten y productos derivados. <i>(Cereals containing gluten and derived products).</i>	< 20 ppm
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 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.

Última actualización: 18 de mayo de 2020 *Last updated: May 18, 2020*