



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Lúcuma en polvo- BIO <i>Lucuma powder- BIO</i>	 
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Pouteria lúcuma</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	LCM	
Origen <i>Origin:</i>	Perú <i>Peru</i>	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% lúcuma en polvo de cultivo ecológico <i>100% lucuma powder from organic production</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

Descripción (Description):
<p>La lúcuma es un árbol que produce una fruta de sabor agri dulce, es ampliamente utilizado como edulcorante natural. Nutricionalmente se destaca la presencia de vitaminas del grupo B, vitamina C y minerales como hierro, fósforo y calcio.</p> <p><i>Lucuma is a tree that produces a bittersweet fruit, it is widely used as a natural sweetener. Nutritionally, the presence of B vitamins, vitamin C and minerals such as iron, phosphorus and calcium stands out.</i></p>

Información nutricional (Nutritional facts):	
Composición - Composition	Valores por 100g (Values per 100g)
Energía (Energy)	1566kJ / 369 kcal
Proteínas (Protein)	3.46 g
Hidratos de Carbono (Carbohydrates)	85.30 g
De los cuales azúcares (Sugars)	14.60 g
Grasas (Fatty acids)	1.10 g
De los cuales saturadas (Saturated)	0.30 g
Fibra (Dietary fiber)	2.00g
Sal (Salt)	0.20g

Características (Characteristics)	Composición y valores (Composition and value)
Organolépticas (Sensory)	Color (Color): Rosa palido (Pink stick) Olor (Smell): Característico (Characteristic) Sabor (Taste): Característico (Characteristic) Aspecto (Appearance): Polvo homogéneo (Homogeneous powder)
Físico-Químicas (Physico-chemical)	Pureza total (Total purity): 99.99% Humedad (Humidity): < 12 %
Microbiológicas (Microbiological)	Recuento Total de placas (Total plate count): < 5.000 UFC/g Levaduras (Yeast): < 250 UFC/g Moho (Moulds): < 250 UFC/g Coliformes (Coliforms): Ausencia <i>E.coli</i> : < 3 UFC/g

	<i>Salmonella</i> : Ausencia/25g - <i>Absent</i> / 25g
--	--

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

Formatos (<i>Sizes</i>)	20 kg	10 kg	5 kg	1 kg	100 g
Unidades por caja <i>Units per box</i>	-	-	-	-	8
Embalaje <i>Packaging</i>	Caja <i>Box</i>	Bolsa de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Bolsa de polietileno <i>Polyethylene bag</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. Se aconseja refrigerar después de abrir. <i>Under environmental condition (<21°C – HR 70%) protected from the sun. Refrigerate after opening.</i>				
Formatos (<i>Sizes</i>)	24 meses después del envasado, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento. <i>24 months from date of packaging as long as storage conditions are respected.</i>				

Proceso (*Process*):

En origen: Cosecha, limpieza, secado, molienda, tamizado, pesado, envasado.

In origin: Harvest, cleaning, drying, grinding, sieving, weighing, packaging.

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

In Ecoandes warehouse: Reception, visual checking, storage and sale.
Modo de empleo - *Use*

3-5g/vaso, diluido en zumos, batidos, yogures, etc. También se puede aplicar, en repostería o panadería.

3-5g/glass, diluted in juices, smoothies, yogurts, etc. It can also be applied, in pastry or bakery.
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 (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 immunocompromised) 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: 27 de junio de 2020

Last updated: June 27, 2020