



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Nuez de Brasil pelada–BIO <i>Brazil Nuts- BIO</i>	 
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Bertholletia excelsa</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	COQB	
Origen <i>Origin:</i>	Bolivia	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% nueces de Brasil de producción ecológica. <i>100% Brazil nuts from organic production.</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

Descripción (Description):

La nuez de Brasil se encuentra principalmente en los bosques de Bolivia, Brasil, Venezuela, Colombia. Es considerado un alimento con alto valor nutricional. Es rico en proteínas, grasas insaturadas y vitaminas A, C, E y las del grupo B. Y a su vez, contiene minerales como selenio, magnesio, hierro, fósforo, manganeso, potasio, cobre, zinc y calcio.

The Brazil nut is found mainly in the forests of Bolivia, Brazil, Venezuela, Colombia. It is considered a food with high nutritional value. It is rich in proteins, unsaturated fats and vitamins A, C, E and those of group B. And in turn, it contains minerals such as selenium, magnesium, iron, phosphorous, manganese, potassium, copper, zinc and calcium.

Información nutricional (Nutritional facts):

Composición –Composition	Valores por 100g (Values per 100g)
Energía (Energy)	2740kJ / 655 kcal
Proteínas (Protein)	13.4 g
Hidratos de Carbono (Carbohydrates)	7.0 g
De los cuales azúcares (Sugars)	2.6 g
Grasas (Fatty acids)	65.2g
De los cuales saturadas (Saturated)	6.3g
Fibra (Dietary fibre)	6.7g
Sal (Salt)	0.01 g

Características (Characteristics)	Composición y valores (Composition and value)
Organolépticas (Sensory)	Color (Color): Beige con piel roja (Beige with red skin). Olor (Smell): Característico (Characteristic) Sabor (Taste): Característico (Characteristic) Textura (texture): Firme (Firm)
Físico-Químicas (Physico-chemical)	Humedad (Humidity): < 6 % Índice de peróxidos (Peroxide index): < 10 meq/kg Ácidos grasos libres (Free fatty acids): < 1% Calibre (Caliber): Largo (Large): 90-110 Uds/453g Medio (Medium): 110-130 Uds/453g

	Fuera de calibre (<i>Out of caliber</i>): $\pm 5\%$ Dañados (<i>Damaged</i>): $< 5\%$ Rotos (<i>Broken</i>): $< 5\%$ Aflatoxinas B1: < 2 ppb Aflatoxinas totales: < 4 ppb Metales pesados: de acuerdo con la normativa de la UE. (<i>According to the UE legislation</i>).
Microbiológicas (<i>Microbiological</i>)	<i>E.coli</i> : < 100 UFC/g <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g (<i>Absence/25g</i>)

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

Formatos(<i>Sizes</i>)	10kg	5 kg	1 Kg	100g
Unidades por caja (<i>Units per box</i>)	-	-	-	8
Embalaje (<i>Packaging</i>)	Caja <i>Box</i>	Bolsas de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Cubo PET <i>PET Cube</i>	Bolsa de polietileno. <i>Polyethylene bag</i>
Almacenamiento (<i>Storage</i>)	En lugar fresco y seco protegido del sol y en envase bien cerrado. <i>In a cool, dry place protected from the sun and in a tightly closed container.</i>			
Vida media (<i>Half-life</i>)	24 meses si se respetan las condiciones de almacenamiento y en envase cerrado. <i>24 months as long as the storage conditions are respected.</i>			

Proceso (*Process*):

En origen: Colecta, limpieza, pelado, selección y embalaje
At origin: Collection, cleaning, peeling, sorting, packaging.

En almacenes de EcoAndes: Recepción, control visual, almacenamiento y venta.
In EcoAndes warehouse: Reception, visual checking, storage and sale.

Modo de empleo (*Use*):

No requiere cocción. Se consume como aperitivo.
Does not require cooking. Consume like a snack.

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 Irrradiado (<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 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: 13 de julio de 2020

Last updated: July 13, 2020