



**FICHA TECNICA**
**TECHNICAL DATA SHEET**

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Habas de Cacao crudas - BIO (Variedad criolla) <i>Cocoa beans premium raw- BIO (Creole variety)</i>	  
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Theobroma cacao L.</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	CACG	
Origen <i>Origin:</i>	Perú	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% Cacao de cultivo ecológico <i>(100% Cocoa from organic production)</i>	
Certificado Ecológico por: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

**Descripción**
*Description*

El cacao cuyo nombre en latín significa "alimento de los dioses" es originario de la amazonia de Sudamérica. El cacao es un alimento rico en minerales, vitaminas y fibra. En concreto las habas de cacao crudas, son altamente apreciadas por su alto contenido de polifenoles.

*Cacao whose Latin name means "food of the gods" is native to the Amazon of South America. Cocoa is a food rich in minerals, vitamins and fiber. In particular, raw cocoa beans are highly appreciated for their high content of polyphenols.*

**Información nutricional**
*Nutritional facts*

<b>Composición – Composition</b>	<b>Valores por 100g (Values per 100g)</b>
Energía <i>(Energy)</i>	2757.26 kJ/659 kcal
Proteínas <i>(Protein)</i>	12.20 g
Hidratos de Carbono <i>(Carbohydrates)</i>	24.50 g
De los cuales azúcares <i>(Sugars)</i>	0.50 g
Grasas <i>(Fatty acids)</i>	57.00 g
De los cuales saturadas <i>(Saturated)</i>	33.50 g
Fibra <i>(Dietary fibre)</i>	31.00 g
Sal <i>(Salt)</i>	0.01 g

<b>Características (Characteristics)</b>	<b>Composición y valores (Composition and value)</b>	
Organolépticas <i>(Sensory)</i>	Color <i>(Color):</i>	Marrón oscuro <i>(Dark Brown)</i>
	Olor <i>(Smell):</i>	Característico <i>(Characteristic)</i>
	Sabor <i>(Taste):</i>	Característico <i>(Characteristic)</i>
	Aspecto <i>(Appearance):</i>	pequeñas piezas <i>(Small pieces)</i>
	Textura <i>(Texture):</i>	Sólida <i>(solid)</i>
Físico-Químicas <i>(Physico-chemical)</i>	Pureza total <i>(Total purity):</i> 99.99% Cenizas <i>(Ashes):</i> 5% max. Humedad <i>(Humidity):</i> 4% max	

	Plomo ( <i>Lead</i> ): < 0.1 mg/kg Cadmio ( <i>Cadmium</i> ): < 0.55 mg/kg
Microbiológicas ( <i>Microbiological</i> )	Mesofilos aerobios ( <i>Aerobic mesophilic</i> ): < 200.000 UFC/g Levaduras ( <i>Yeast</i> ): <100 UFC/g Moho ( <i>Moulds</i> ): <500UFC/g Coliformes( <i>Coliforms</i> ): < 100 UFC/g <i>E.coli</i> : Ausencia/25g - <i>Absent / 25g</i> <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g - <i>Absent / 25g</i> Micotoxinas ( <i>Mycotoxins</i> ): < 4 µg/kg

<b>Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media</b> <i>Packaging, sizes, storage and half life</i>				
Formatos( <i>Sizes</i> )	15kg	5 kg	1kg	150g
Unidades por caja ( <i>Units per box</i> )	-	-	-	15
Embalaje ( <i>Packaging</i> )	Caja <i>Box</i>	Bolsa de polietileno ( <i>Polyethyelene bag</i> )	Bolsa de polietileno ( <i>Polyethyelene bag</i> )	Bolsa de polietileno ( <i>Polyethyelene bag</i> )
Almacenamiento ( <i>Storage</i> )	Conservar en un lugar fresco y seco a menos de 21°C y protegido del sol. ( <i>Store in a cool dry area less than 21 °C</i> ).			
Vida media ( <i>Half life</i> )	2 años siempre y cuando se conserve bajo las condiciones recomendadas. ( <i>2 years when properly stored as long as the storage conditions are mantened</i> ).			

<b>Proceso (<i>Process</i>):</b>
En origen: Selección, lavado, secado, molienda, descortezado, embalaje, detección de metales. <i>In origin: Selection, washing, disinfection, forced air drying, grinding and dehusking, packing, metal detection.</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 (<i>Use</i>):</b>
Las habas de cacao se utilizan para la elaboración de chocolate o también se pueden consumir directamente. <i>Cocoa beans are used for making chocolate or can also be consumed directly.</i>

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

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 SO<sub>2</sub>).</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](mailto: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](mailto:ecoandescalidad@gmail.com).*

Última actualización: 07 de septiembre de 2020

*Last updated: September 07, 2020*