



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Lechuga de mar - alga deshidratada- BIO <i>Lettuce seaweed - BIO</i>	 
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Ulva spp</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	ALEC	
Origen <i>Origin:</i>	(FAO27 – Noreste Atlántico) <i>(FAO37 Atlantic Norwest)</i> <i>Procesado en España – Processed in Spain</i>	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100%	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

Descripción
Description

La lechuga de mar también conocida como Xebra o Lavacán, es un alga que recuerda mucho en su apariencia a la lechuga, aunque su sabor recuerda más al de los crustáceos. Es un alimento rico en ácidos grasos Omega 3, vitaminas A, B1 y B9. Es fuente de vitaminas C y E, magnesio, Hierro, Yodo y Calcio.

Sea lettuce, also known as Xebra or Lavacan, is an alga that is very reminiscent of lettuce in its appearance, although its flavor is more reminiscent of crustaceans. It is a food rich in Omega 3 fatty acids, vitamins A, B1 and B9. It is a source of vitamins C and E, magnesium, Iron, Iodine and Calcium.

Información nutricional
Nutritional facts

Composición – Composition	Valores por 100g (Values per 100g)
Energía (<i>Energy</i>)	673,23 kJ / 161 kcal
Proteínas (<i>Protein</i>)	17 g
Hidratos de Carbono (<i>Carbohydrates</i>)	5,00 g
De los cuales azúcares (<i>Sugars</i>)	0,50 g
Grasas (<i>Fatty acids</i>)	0,50 g
De los cuales saturadas (<i>Saturated</i>)	0,20 g
Fibra (<i>Dietary fibre</i>)	35,00 g
Sal (<i>Salt</i>)	5,00 g

Características <i>(Characteristics)</i>	Composición y valores (Composition and value)	
Organolépticas <i>(Sensory)</i>	Color (<i>Color</i>):	Amarillo – verde oliva (<i>Dark brown</i>)
	Olor y sabor (<i>Smell and taste</i>):	A mar, ligeramente dulce (<i>Sea, slightly sweet</i>)
	Consistencia (<i>Consistence</i>):	Suave (<i>Soft</i>)

Físico-Químicas (<i>Physico-chemical</i>)	Metales pesados (<i>Heavy metals</i>)	Cadmio (<i>Cadmiun</i>) 0,091 ±0,02 mg/kg Método ICP/MS(A) / LFQ/AL/PT/045 Mercurio (<i>Mercury</i>): < 0,10 mg/kg Método ICP/MS(A) / LFQ/AL/PT/045 Plomo (<i>Lead</i>): 0,067 ±0,027 mg/kg Método ICP/MS(A) / LFQ/AL/PT/045
	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
Microbiológicas (<i>Microbiological</i>)	Listeria monocitogenes: (<i>Total coliforms</i>)	Ausencia/25g (<i>Absent/25g</i>)
	Aerobios totales (<i>Total aerobios</i>)	2.5 x 10 ufc/g
	Coliformes totales (<i>Total coliforms</i>)	<1x10 ufc/g
	<i>Enterobacterias</i>	2.6x10 ufc/g
	<i>E. coli</i>	1 x 10 ufc/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g (<i>Absent/25g</i>)	

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

Formatos(<i>Sizes</i>)	200g	50g		
Unidades por caja (<i>Units per box</i>)	-	6		
Embalaje (<i>Packaging</i>)	Bolsa <i>Bag</i>	Bolsa <i>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 *Process*

Colecta manual – limpieza – deshidratación – almacenamiento – embalaje.

Manual collection - cleaning - dehydration - storage - packaging.
Modo de empleo - *Use*

Rehidratar en agua tibia 5 minutos y cocer 4 minutos.

Usar ensaladas, mezclado con guarnición, como ingrediente de pures, etc.

Rehydrate in warm water for 5 minutes and cook for 4 minutes.
Use salads, mixed with cereals, as an ingredient in purees, etc.
Aceptable para (*Acceptable for*):

Vegetarianos <i>Vegetarians</i>	Si-Yes
Veganos <i>Vegans</i>	Si-Yes
Lactovegetarianos <i>Lactovegetarians</i>	Si-Yes

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):

Los datos que se presentan en esta ficha técnica se corresponden con la información proporcionada por nuestro proveedor. Puede estar sujeta a repentinos cambios. Si desea utilizar este producto 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 ó ecoandescalidad@gmail.com.

The data presented in this technical sheet correspond to the information provided by our supplier. It may be subject to sudden changes. If you wish to use this product for vulnerable consumers (allergy sufferers, babies, immunocompromised people), you are under obligation to determine the suitability for each batch of product purchased.

For any questions regarding the use and characteristics of this product, including its possible use in specific applications and the need for this product to comply with legislation other than that specified, you should contact our quality department through the 918307266 or ecoandescalidad@gmail.com.

Última actualización: 02 de abril de 2021

Last updated: April 2, 2021