

FICHA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Baobab- BIO <i>Baobab powder - BIO</i>	
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Adansonia digitata</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	BBAB	
Origen <i>Origin:</i>	Nor Oeste y Sur Este de África <i>North-West and South-Est of Africa</i>	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% Baobab de cultivo ecológico <i>(100% Baobab powder from organic production)</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

Descripción
Description

El árbol de Baobab, es típico de la sabana africana. Produce una fruta con pulpa suave y nutritiva. La pulpa extraída de las vainas duras se utiliza para producir un polvo crudo que ofrece un alto perfil de micronutrientes: vitaminas, minerales y antioxidantes. Baobab en polvo es una excelente fuente de Vitamina C, Potasio, Magnesio y Calcio. También actúa como un prebiótico debido a su alto contenido de fibra. El Baobab no solo ofrece una gran variedad de nutrientes, también tiene un sabor cítrico agradable, por lo que es una excelente opción para agregar a una amplia gama de alimentos y bebidas: batidos, zumos, yogures, postres y ensaladas de frutas.

The Baobab tree is typical of the African savannah. It produces a fruit with soft and nutritious pulp. The pulp extracted from the hard pods is used to produce a raw powder that offers a high profile of micronutrients: vitamins, minerals and antioxidants. Baobab powder is an excellent source of Vitamin C, Potassium, Magnesium and Calcium. It also acts as a prebiotic due to its high fiber content. The Baobab not only offers a wide variety of nutrients, it also has a pleasant citrus flavor, making it an excellent option to add to a wide range of foods and beverages: smoothies, juices, yogurts, desserts and fruit salads).

Información nutricional
Nutritional facts

Composición - <i>Composition</i>	Valores por 100g (<i>Values per 100g</i>)
Energía (<i>Energy</i>)	910 kJ/ 218 kcal
Proteínas (<i>Protein</i>)	2,40g
Hidratos de Carbono (<i>Carbohydrates</i>)	25,3g
De los cuales azúcares (<i>Sugars</i>)	19,1g
Grasas (<i>Fattyacids</i>)	0,3g
De los cuales saturadas (<i>Saturated</i>)	0,1g
Fibra (<i>Dietaryfibre</i>)	52,4g
Sal (<i>Salt</i>)	0g
Vitamina C <i>Vitamin C</i>	0,189g

Características (Characteristics)	Composición y valores (Composition and value)
Organolépticas (Sensory)	Color (Color): Mezcla entre blanco, amarillo y rosa Mix between white, yellow and pink. Olor (Smell): Característico (Characteristic) Sabor (Taste): Característico (Characteristic) Aspecto (Appearance): Homogéneo (Homogeneous) Textura (Texture): Polvo (Powder)
Físico-Químicas (Physico-chemical)	Pureza total (Total purity): 99.99% Humedad (Humidity): <8%
Microbiológicas (Microbiological)	Levaduras (Yeast): < 20000 UFC/g Moho (Moulds): <20000 UFC/g E.coli: <20 UFC/g Salmonella: Ausencia/25g - Absent / 25g

Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media Packaging, sizes, storage and half-life				
Formatos (Sizes)	20kg	10 kg	5kg	1 Kg
Unidades por caja Units per box	Bolsa de polietileno (Polyethylene bag)	Bolsa de polietileno (Polyethylene bag)	Bolsa de polietileno (Polyethylene bag)	Cubo pet (PET container)
Embalaje Packaging	Bajo condiciones ambientales (<21°C – HR 70%) protegido del sol. Se aconseja refrigerar después de abrir. Under environmental condition (<21°C – HR 70%) protected from the sun. Refrigerate after opening.			
Almacenamiento Storage	36 meses después del envasado, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento. 36 months from date of packaging as long as storage conditions are respected.			

Proceso - Process
En origen: Colección de los frutos de baobab, separación de la pulpa, tamizado, molienda, inspección, envasado. In origin: Collection of the baobab fruit from the trees, separating pulp from the shell and seeds, milling, sieving, inspecting, packing.
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 Vegetarians	Si-Yes
Veganos Vegans	Si-Yes
Lactovegetarianos Lactovegetarians	Si-Yes

Análisis multiresiduos Multiresidues analysis	Libre de pesticidas Free from pesticides
Producto OGM GMO product	NO
Producto Irradiado Irradiated product	NO
Contiene Aditivos Additives presence	NO
Contiene Estabilizantes Presence of stabilizers	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 inmuno-comprometidas), 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: 8 de junio de 2020

Last updated: June 8, 2020