

FICHA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Harina de Algarroba – BIO <i>Carob powder - BIO</i>	 
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Ceratonia siliqua</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	HALG	
Origen <i>Origin:</i>	<i>España o Italia</i> <i>Spain or Italy</i>	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% Harina de algarroba de cultivo ecológico <i>100% Carob powder from organic production</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

Descripción
Description

La algarroba pertenece a la familia de las legumbres. Nutricionalmente es una fuente importante de proteínas, hidratos de carbono, fósforo, potasio, calcio, hierro, pectina, lignina y vitaminas A, B1 y B3.

The carob belongs to the family of legumes. Nutritionally it is an important source of proteins, carbohydrates, phosphorus, potassium, calcium, iron, pectin, lignin and vitamins A, B1 and B3.

Información nutricional
Nutritional facts

Composición – <i>Composition</i>	Valores por 100g (<i>Values per 100g</i>)
Energía (<i>Energy</i>)	929.00 kJ/222 kcal
Proteínas (<i>Protein</i>)	4.60 g
Hidratos de Carbono (<i>Carbohydrates</i>)	49.10g
De los cuales azúcares (<i>Sugars</i>)	40.50 g
Grasas (<i>Fatty acids</i>)	0.65 g
De los cuales saturadas (<i>Saturated</i>)	0.09 g
Fibra (<i>Dietary fibre</i>)	39.80 g
Sal (<i>Salt</i>)	0.08 g

Características (<i>Characteristics</i>)	Composición y valores (<i>Composition and value</i>)
Organolépticas (<i>Sensory</i>)	Color (<i>Color</i>): Marrón (<i>brown</i>) Olor (<i>Smell</i>): Característico (<i>Characteristic</i>) Sabor (<i>Taste</i>): Característico (<i>Characteristic</i>) Aspecto (<i>Appearance</i>): Homogeneo (<i>Homogeneous</i>) Textura (<i>Texture</i>): Polvo (<i>powder</i>)
Físico-Químicas (<i>Physico-chemical</i>)	Pureza total (<i>Total purity</i>): 99.99% Humedad (<i>Humidity</i>): < 5% Cenizas (<i>Ash</i>): < 4% Calibre (<i>Size</i>): 98% máx 75 µm
Microbiológicas (<i>Microbiological</i>)	Recuento Total de placas (<i>Total plate count</i>): <100.000 UFC/g Levaduras (<i>Yeast</i>): <10.000 UFC/g

	Moho(<i>Moulds</i>): < 10.000 UFC/g Coliformes (<i>Coliforms</i>): < 10 UFC/g <i>E.coli</i> : Ausencia/25g - <i>Absent / 25g</i> <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g - <i>Absent / 25g</i>
--	--

Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media (<i>Packaging, sizes, storage and half-life</i>):				
Formatos(<i>Sizes</i>)	25kg	5kg	1 Kg	500g
Unidades por caja (<i>Units per box</i>)	-	-	6	12
Embalaje (<i>Packaging</i>)	Bolsas de polietileno (<i>Polyethylene bag</i>)	Bolsas de polietileno (<i>Polyethylene bag</i>)	Cubo pet (<i>Pet cube</i>)	Bolsas de polietileno (<i>Polyethylene 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 (<i>Process</i>):
En origen: Se retiran las semillas de algarroba. Se tuestan las vainas y se muelen hasta conseguir un polvo fino. <i>In origin: The carob seeds are removed. The pods are toasted and ground to a fine powder.</i>
En almacenes de EcoAndes: Recepción, control visual, almacenamiento y venta. <i>In Ecoandes warehouse: Reception, visual checking, storage and sale.</i>

Modo de empleo (<i>Use</i>):
De forma similar al cacao en polvo. <i>Similar to cocoa powder. It is used in breakfasts with milk or to flavor baked goods (cream, butter cream, whipped cream, etc.).</i>

Aceptable para (<i>Acceptable for</i>):	
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 (<i>Allergens list</i>): + = Presencia (<i>present</i>); - = Ausencia (<i>absent</i>) ; ?=Desconocido (<i>Unknown</i>); * = Posible contaminación cruzada (<i>Possible cross contamination</i>)	
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: La harina de algarroba contiene de forma natural ácido Benzoico (aprox. 300 ng/Kg). Algunas personas pueden ser alérgicas al ácido benzoico, incluso si es de origen natural como es este caso.

Tip: Carob powder naturally contains a source of Benzoic acid (aprox. 300 ng/kg). People can be allergic for Benzoic acid, even if it occurs naturally.

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, 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: 16 de marzo de 2024

Last updated: March 24th, 2024