

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Harina de Coco – BIO <i>Coconut flour - BIO</i>	 
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Cocos nucifera</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	HCC	
Origen <i>Origin:</i>	Sri Lanka (LK)	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% harina de coco de cultivo ecológico <i>100% coconut flour from organic production</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

Descripción (*Description*):

La harina de coco es rica en fibra. Se puede mezclar con otras harinas (10-15%) para hacer pasteles, galletas, panqueques, gofres, etc. Además, se puede utilizar en muchos alimentos: en batidos, leche vegetal, en el chocolate caliente, o se puede espolvorear sobre granola, muesli, cereales y panes caseros.

Coconut flour is rich in fiber. It can be mixed with other flours (10-15%) to make cakes, cookies, pancakes, waffles, etc. In addition, it can be used in many foods: in shakes, vegetable milk, in hot chocolate, or it can be sprinkled on granola, muesli, cereals and homemade breads.

Información nutricional (*Nutritional facts*):

Composición – <i>Composition</i>	Valores por 100g (<i>Values per 100g</i>)
Energía (<i>Energy</i>)	1495.00 kJ / 361 kcal
Proteínas (<i>Protein</i>)	20.9 g
Hidratos de Carbono (<i>Carbohydrates</i>)	16.80 g
De los cuales azúcares (<i>Sugars</i>)	14.20 g
Grasas (<i>Fatty acids</i>)	15.4 g
De los cuales saturadas (<i>Saturated</i>)	14.5 g
Fibra (<i>Dietary fibre</i>)	37.90 g
Sal (<i>Salt</i>)	0.00012 g

Características (<i>Characteristics</i>)	Composición y valores (<i>Composition and value</i>)
Organolépticas (<i>Sensory</i>)	Color (<i>Color</i>): Blanco roto (<i>off white</i>) Olor (<i>Smell</i>): Característico (<i>Characteristic</i>) Sabor (<i>Taste</i>): Característico (<i>Characteristic</i>) Aspecto (<i>Appearance</i>): Homogéneo (<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>): <12 %

	Cenizas (<i>Ash</i>): 5.3 mg/100g Materia seca (<i>Dry matter</i>): 95.2 mg/100g
Microbiológicas (<i>Microbiological</i>)	Recuento Total de placas (<i>Total plate count</i>): <10.000 UFC/g Levaduras (<i>Yeast</i>): < 100 UFC/g Moho (<i>Moulds</i>): < 100 UFC/g <i>E.coli</i> : < 10 UFC/g <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>)	10 kg	5kg	1 Kg	500g
Unidades por caja (<i>Units per box</i>)	-	-	6	12
Embalaje (<i>Packaging</i>)	1 caja <i>1 box</i>	Bolsa de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Bolsa de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Bolsa 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>)	18 meses, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento. <i>18 months. As long as the storage conditions are respected.</i>			

Proceso (<i>Process</i>):
En origen: Coco granulado, trituración, secado (menos de 60 ° C), expulsión de aceite (mediante prensado en frío), molienda, embalaje. <i>In origin: Granulated coconut, crushing, drying (less than 60°C), oil ejection (in cold-pressing), grinding, packing.</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>):
Se puede emplear directamente para elaborar batidos y helados. También se emplea como ingrediente en repostería y panadería. <i>It can be used directly to make smoothies and ice cream. It is also used as an ingredient in pastry and bakery.</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 (*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: 16 de marzo de 2024

Last updated: March 16th, 2024