

FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Coco rallado–BIO <i>Coconut grated- BIO</i>	 
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Cocos nucifera</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	CCR	
Origen <i>Origin:</i>	Vietnam, Sri Lanka, Filipinas. <i>Vietnam Sri Lanka, PhilipPines</i>	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% coco rallado de producción ecológica <i>100% coconut grated from organic production</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

Descripción (*Description*):

Como su propio nombre indica, el coco rallado es la carne del coco previamente rallada, consistiendo en la pulpa que ha sido desecada. El color y sabor del coco rallado se atribuye a su alto contenido de azúcares y aceites. Aporta vitaminas del grupo B (como la B1, B2, B3, B6, B7 y B9 o ácido fólico), además de vitamina C, vitamina E y vitamina K. Grasa saturada: aunque el coco rallado es rico en grasa saturada, ésta no aporta los mismos efectos negativos que – por ejemplo- sí aporta la carne o los productos lácteos enteros.

As the name implies, grated coconut is the meat of previously grated coconut, consisting of the pulp that has been dried. The color and flavor of grated coconut is attributed to its high content of sugars and oils. It provides vitamins of group B (such as B1, B2, B3, B6, B7 and B9 or folic acid), in addition to vitamin C, vitamin E and vitamin K. Saturated fat: Although grated coconut is rich in saturated fat, it does not it provides the same negative effects that, for example, it does provide meat or whole dairy products.

Información nutricional (*Nutritional facts*):

Composición – <i>Composition</i>	Valores por 100g (<i>Values per 100g</i>)
Energía (<i>Energy</i>)	2761 kJ/660 kcal
Proteínas (<i>Protein</i>)	6,88 g
Hidratos de Carbono (<i>Carbohydrates</i>)	7,35 g
De los cuales azúcares (<i>Sugars</i>)	7,35 g
Grasas (<i>Fatty acids</i>)	64,53 g
De los cuales saturadas (<i>Saturated</i>)	57,22 g
Fibra (<i>Dietary fiber</i>)	16,30 g
Sal (<i>Salt</i>)	0,09 g

Características (<i>Characteristics</i>)	Composición y valores (<i>Composition and value</i>)
Organolépticas (<i>Sensory</i>)	Color (<i>Color</i>): Blanco (<i>White</i>) Olor (<i>Smell</i>): Característico (<i>Characteristic</i>) Sabor (<i>Taste</i>): Dulce (<i>Sweet</i>) Textura (<i>texture</i>): Homogénea (<i>Homogeneous</i>)
Físico-Químicas	Cenizas (<i>Ash</i>): 1.9 %

(Physico-chemical)	Humedad (<i>Humidity</i>): < 3% Determinación Ácidos grasos libres-como Oleico (<i>FFA as Oleic</i>): < 0.3% wt% Tamaño (<i>Size</i>): 100 % pasa a través de malla 1.7 mm (<i>100% passes through 1.7 mm</i>) 15% pasa a través de malla 1.40mm (<i>15% passes through 1.4 mm</i>)
Microbiológicas (<i>Microbiological</i>)	Recuento total (<i>Total plate count</i>): < 100.000 UFC/g Levaduras (<i>Yeast</i>): < 1.000 UFC/g Mohos (<i>Moulds</i>): < 1.000 UFC/g <i>E.coli</i> : < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g

Formatos, almacenamiento y vida media - <i>Sizes, storage and half-life</i> :	
Formatos(<i>Sizes</i>)	1 Kg, 250g
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>	15 meses. Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento. <i>15 months. As long as, storage conditions are respected.</i>

Modo de empleo (<i>Use</i>):
En pastelería, bollería y otros usos similares. <i>In pastry, bakery and other similar uses.</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 Irradiado	<i>Irradiated product</i>	NO	
Contiene Aditivos	<i>Additives presence</i>	NO	
Contiene Estabilizantes	<i>Presence of stabilizers</i>	NO	

Legislación	<i>Legislation</i>
- El producto es libre de OGM y cumple con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 y sus posteriores modificaciones. - El producto cumple con la legislación alimentaria vigente aplicable en España y en la Unión Europea. - El producto cumple con los límites de contaminantes establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915 y sus posteriores modificaciones. - El producto cumple con la normativa aplicable a la producción ecológica y su etiquetado conforme al Reglamento (UE) 2018/848 y sus posteriores modificaciones. - El producto cumple con el Reglamento (UE) nº 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor y sus posteriores modificaciones.	<i>The product is GMO-free and complies with Regulations (EC) No 1829/2003 and 1830/2003, as amended.</i> <i>The product complies with the applicable food legislation in Spain and the European Union.</i> <i>The product complies with the contaminant limits established by Regulation (EU) 2023/915, as amended.</i> <i>The product complies with the requirements for organic production and labelling set out in Regulation (EU) 2018/848, as amended.</i> <i>The product complies with Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers, as amended.</i>

Declaración de alérgenos (Allergens list):

+ = Presencia (present); - = Ausencia (absent); ?=Desconocido (Unknown); * = Posible contaminación cruzada (Possible cross contamination)

Cereales que contengan gluten y productos derivados. (Cereals containing gluten and derived products).	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos. (Crustaceans and products based on crustaceans).	-
Huevos y productos a base de huevo. (Eggs and egg products).	-
Pescado y productos a base de pescado. (Fish and fish products).	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets. (Peanuts and peanut products).	-
Soja y productos a base de soja. (Soy and soy-based products).	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa). (Milk and its derivatives (including lactose)).	-
Frutos de cáscara. (Nuts).	-
Apio y productos derivados. (Celery and derived products).	-
Mostaza y productos derivados. (Mustard and derived products).	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. (Sesame seeds and products made from sesame seeds).	-
Dióxido de azufre sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ total. (Sulphurous sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / Kg or 10mg liter expressed as total SO ₂).	-
Altramuces y productos a base de altramuces. (Lupins and lupine-based products).	-
Moluscos y productos a base de moluscos. (Molluscs and shellfish products).	-

Nota (Note):

Toda la información proporcionada se basa en los datos técnicos de nuestro proveedor. Dicha información puede estar sujeta a cambios sin previo aviso, excepto aquellos clientes a los que la legislación aplicable o los acuerdos comerciales obliguen a comunicar dichas modificaciones. Si el cliente, tiene la intención de utilizar nuestros productos para consumidores vulnerables (como alérgicos, bebés o personas inmunocomprometidas), es su responsabilidad determinar la idoneidad de cada lote de producto adquirido. Para cualquier consulta relacionada con el uso y las características de este producto, incluyendo su posible aplicación en usos específicos y la necesidad de cumplir con otra legislación que no esté especificada aquí, por favor contacte a nuestro departamento de calidad a través del teléfono 918 307 266 o del correo electrónico ecoandescalidad@gmail.com.

All information in our product specifications is given according to our supplier. However, this information can be subject to sudden change, except for established clients, who will be notified of such updates or modifications. 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.

FT COCO RALLADO V131026 ECOANDES

Fecha de emisión: 13 de octubre de 2026

Issue data: October 13th, 2026