

1. **Nombre del producto:** Coco Ecológico Desecado Fino.
2. **País de origen:** Sri Lanka.
3. **Materias primas e ingredientes:** Coco desecado elaborado a partir de la almendra sana obtenida del fino entero del coco (Cocos nucifera, L.) que haya alcanzado el desarrollo adecuado para su transformación, sin extracción de aceite, tratado de manera apropiada, atravesando procesos tales como descascarado, paring, lavado, cortado y secado.
4. **Uso esperado del producto:** El coco rallado se emplea como ingrediente en la cocina para hacer postres, como ingrediente principal en platos o ser consumido como un snack.
5. **Personal sensible al producto o potencialmente sensible:** Producto libre de alérgenos (Reglamento N° 1169/2011).

Alérgenos declarados	Presencia	Ausencia
Cereales que contengan gluten, a saber: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa</li> <li>b) maltodextrinas a base de trigo</li> <li>c) jarabes de glucosa a base de cebada</li> <li>d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.</li> </ul>		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado, salvo: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides</li> <li>b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.</li> </ul>		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja, salvo: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados</li> <li>b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja</li> <li>c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja</li> <li>d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja</li> </ul>		X

Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola b) lactitol		X
Frutos de cáscara, es decir: Almendras ( <i>Amygdalus communis</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

## 6. Características organolépticas:

Sabor	Característico del producto, sin presencia de sabores extraños
Color	Entre blanco natural y blanco cremoso claro
Textura	Característica del producto
Olor	Característico del producto, sin presencia de olores extraños
Aspecto	No menos del 80% de peso, pasa fácilmente por tamiz de orificios cuadrados de 1,40 mm de lado, pero del cual un máximo de 20% en peso, pasa por un tamiz de orificios de 0,71 mm de lado

**7. Características microbiológicas:**

Aerobios Mesófilos	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
Mohos	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
Levaduras	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
E. coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia
Bacillus Cereus	Ausencia
S.aureus	Ausencia
Coliformes Fecales	Ausencia
Coliformes Totales	< 10 UFC/g
Clostridium perfringens	Ausencia

**8. Características físico-químicas:**

Humedad	≤ 3%
Acidez total (medida como ácido láurico)	≤ 0,3%
Cenizas	≤ 2,5%
OMG (Organismos modificados genéticamente)	El producto no está sujeto a un etiquetado especial de conformidad con la legislación Europea vigente.
Micotoxinas	De conformidad con la legislación vigente de la UE que fija los contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Metales pesados	De conformidad con la legislación vigente de la UE que fija los contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Residuos de plaguicidas	De conformidad con el Reglamento de la CE sobre la producción agrícola ecológica en su versión vigente.

**9. Valores nutricionales:**  
(Valores medios por 100 g)

Energía	3096 kJ/740 kcal
Grasas	70,2 g
De las cuales saturadas	65,6 g
Hidratos de carbono	18,5 g
De los cuales azúcares	5,1 g
Proteínas	8,6 g
Sal	18,4 g
Fibra	13,2 g
Ingredientes	Coco Ecológico Desechado 100%

**10. Vida útil:** Hasta 14 meses en condiciones de almacenamiento adecuadas.

**11. Condiciones de transporte y almacenamiento:** Almacenar en ambiente limpio, seco y ventilado.

El producto debe transportarse siguiendo prácticas correctas de higiene, manteniendo la humedad y temperatura estables.

Los contenedores deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos.

**12. Información logística:** Sacos de 11,34 kg doble capa (polipropileno y papel).

\*El material de empaque cumple con la regulación europea vigente (Reglamento N° 1935/2004, Reglamento N° 10/2011).

*La información contenida en esta especificación es general y no vinculante. Para evaluar la idoneidad de nuestros productos, póngase en contacto con: [hello@lovenaturesuperfoods.com](mailto:hello@lovenaturesuperfoods.com). Todos los parámetros que no se mencionan en esta especificación cumplen con la legislación alimentaria de la UE.*