

	FITXA TÈCNICA FICHA TÉCNICA TECHNICAL DATA SHEET	FT1410457-L'ou Vegetal FREE
		GLUTEN ECO 5 kg HDS
		Revisió: 13/01/2022
		v.0

Descripció de producte /Descripción de producto /Product description

Denominació del producte /Denominación del producto /Name of the product L'ou Vegetal FREE GLUTEN ECO El Huevo Vegetal FREE GLUTEN ECO The Vegetal Egg FREE GLUTEN ECO	
Descripció del producte /Descripción del producto /Product description És la farina de cigrò condicionada per ser un substitut de l'ou. Es la harina de garbanzo acondicionada por ser un sustituto del huevo. It is the chickpea flour conditioned to be a substitute for the egg.	
Marca comercial /Marca comercial /Commercial brand Hort del Silenci	

Ingredients /Ingredientes /Ingredients

Ingredient /Ingrediente /Ingredient	Origen /Origen /Origin
Farina de Cigró*	Lleida, Catalunya
Harina de garbanzo*	Lérida, Cataluña
Chickpea*	Lleida, Catalonia
Midó de panís*	EU
Almidón de maíz*	
Cornstarch	
Bicarbonat sòdic	EU
Bicarbonato sódico	
Baking soda	
Gomar Guar	EU
Goma Guar	
Guar Gum	

*Procedents de cultiu ecològic / Procedentes de cultivo ecológico / From organic farming

Conservació i usos /Conservación y usos /Conservation and uses

Condicions de conservació /Condiciones de conservación /Storage conditions	En un lloc fresc i sec, lluny de la llum solar En un sitio fresco y seco, lejos de la luz solar In a cool, dry place, away from sunlight
Vida útil /Fecha de duración máxima /Shelf Life	540 dies 540 días 540 days
Destinació /Destinación /Destination	Població en general Población general General Population

	FITXA TÈCNICA FICHA TÉCNICA TECHNICAL DATA SHEET	FT1410457-L'ou Vegetal FREE GLUTEN ECO 5 kg HDS
		Revisió: 13/01/2022
		v.0
Mode d'ús / Modo de empleo /Intended Use	Per obtenir l'equivalent a un ou gran (50g). Barrejar 1 cullerada sopera plena (15g) d'ou vegetal amb 4 cullerades soperes (35g) d'aigua fins que el producte estigui completament dissolt. Para obtener el equivalente a un huevo grande (50g). Mezclar 1 cucharada sopera llena (15g) de huevo vegetal con 4 cucharadas soperas (35g) de agua hasta que el producto esté completamente disuelto. To obtain the equivalent of a large egg (50g). Mix 1 tablespoon full (15g) vegetable egg with 4 tablespoons (35g) water until completely dissolved.	

Caractertístiques organolèptiques /Características organolépticas /Organoleptical characteristics

Aspecte /Aspecto /Aspect	Pols Polvo Powder
Color /Color /Colour	Grogüenc Amarillento Yellowish
Olor /Olor /Smell	Típic del producte Tipico del producto Typical of the product
Gust /Sabor /Taste	Típic del producte Tipico del producto Typical of the product

Certificacions /Certifications /Certifications

RSIPAC	40.15607/CAT
RGSEAA	40.073410/B
Venda proximitat 	VP/P/2494/2017
CCPAE 	CT 006123 E
Agricultura UE 	ES-ECO-019-CT
Marca Registrada "Espiga Barrada" (ELS) 	ES-053-006

Logística i formats /Logística y presentación /Logistics and presentation

Format /Formato /Size	Envàs /Envase /Packaging	Unitat de venda /Unidad de venta /Invoice Unit	Codi Producte /Código Producto /Product ID	GTIN
5 kg	Sac paper kraft Saco papel kraft Paper sack	1x1	1410457	8436566726214

	FITXA TÈCNICA FICHA TÉCNICA TECHNICAL DATA SHEET	FT1410457-L'ou Vegetal FREE
		GLUTEN ECO 5 kg HDS
		Revisió: 13/01/2022
		v.0

Informació Nutricional /Información Nutricional /Nutrition Facts

PARÀMETRES /PARÁMETROS /PARAMETERS	Per 100g /Por 100g /Per 100g
Valor energètic /Valor energético /Energy	1548,5 kJ = 367 kcal
Greixos /Grasas /Total Fat	5,2 g
Greixos saturats /Grasas saturadas /Saturated Fat	0,5 g
Hidrats de carboni/ Hidratos de carbono /Total Carbohydrate	59,0 g
Sucres /Azúcares /Sugars	8,3 g
Fibra alimentaria /Fibra alimentaria /Dietary Fiber	8 g
Proteïnes /Proteínas /Protein	17,3 g
Sal /Sal /Salt	0.12 g

Declaració d'al·lèrgens /Declaración de alérgenos /Declaration of allergens

Al·lèrgens /Alérgenos /Allergens (Reglament (EU) N° 1169/2011)	Presència com ingredient Presence Presencia		Contaminació creuada Contaminación cruzada Cross Contamination	
	SI /SI /YES	NO /NO /NO	SI /SI /YES	NO /NO /NO
Cereals que continguin gluten /Cereales que contengan gluten y derivados /Cereals containing gluten and products derived therefrom		X		X
Crustacis i derivats /Crustáceos y derivados /Crustaceans and products derived therefrom		X		X
Peix i derivats /Pescado y derivados /Fish and derivatives		X		X
Ous i derivats /Huevos y derivados /Eggs and derivatives		X		X
Cacauets i derivats /Cacahuets y derivados /Peanuts and derived products		X		X
Soja i derivats /Soja y derivados /Soya beans and derived products		X		X
Llet i derivats /Leche y derivados /Milk and derivatives		X		X
Fruits secs de closca i derivats /Frutos con cáscara y derivados /Nuts and nut products		X		X
Api i derivats /Apio y derivados /Celery and derivatives		X		X
Mostassa i derivats /Mostaza y derivados /Mustard and derivatives		X		X
Sèsam i derivats /Sésamo y derivados /Sesame y derivatives		X		X
Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg /Sulfites y dióxido de azufre en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado en SO2 /Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO2.		X		X
Tramussos i derivats /Altramuces y derivados /Lupins and derivatives		X		X
Mol·luscos i derivats /Moluscos y derivados /Molluscs and derivatives		X		X

Declaració de OMG's /Declaración de OMG's /Declaration Of GMO

No s'utilitzen ingredients modificats genèticament.

No utilizamos ingredientes modificados genéticamente

We confirm that the above mentioned product does not contain any GMO product.

	FITXA TÈCNICA FICHA TÉCNICA TECHNICAL DATA SHEET	FT1410457-L'ou Vegetal FREE GLUTEN ECO 5 kg HDS
		Revisió: 13/01/2022
		v.0

ADREÇA DEL PROVEÏDOR/ DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR /SUPPLIER ADDRESS

Nom de l'empresa /Nombre de la empresa /Name of the company	ECO ARTESA 2058 S.L.U
Direcció Comercial /Dirección Comercial /Comercial Address	Avda. Eduard Maluquer , 9 25730 Artesa de Segre LLEIDA
Cultiu propi /Cultivo Propio /Production	A les finques de l'Alta Segarra En las fincas de la alta segarra From our own crops – At Alta Segarra
Persona de contacte /Persona de contacto /Person of contact	Ramon Pons
Telèfon /Teléfono /Telephone	+34 644 55 03 85
E-mail	ramon@hortdelsilenci.cat
Web	www.hortdelsilenci.cat

Aquest producte ecològic s'ajusta al Reglament (CEE) nº 834/2007, 889/2008 i posteriors disposicions i modificacions. La informació que facilitem en el present document es refereix exclusivament al producte i al nostre coneixement i saber d'aquest moment. ECO ARTESA 2058 S.L.U. es reserva el dret de canviar les especificacions en qualsevol moment com a conseqüència de l'origen natural del producte. Degut a que no podem preveure o controlar les diferents condicions sota les quals aquesta informació i els nostres productes poden ser emprats, no garantitzem l'aplicabilitat o la conveniència dels nostres productes en cap situació individual. Qualsevol informació o instrucció respecte a l'ús dels nostres productes seran considerades únicament com a suggerències no obligatòries.

Este producto ecológico se ajusta al Reglamento (CEE) nº 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere exclusivamente al producto y en nuestro conocimiento y saber de ese momento. Eco Artesa 2058 S.L.U. se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las diferentes condiciones bajo las que esta información y nuestros productos pueden ser empleados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Cualquier información o instrucción respecto al uso de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias.

This organic product complies with Regulation (EEC) No 834/2007, 889/2008 and subsequent provisions and amendments. The information we provide in this document relates exclusively to the product and our current knowledge and knowledge. ECO ARTESA 2058 S.L.U. reserves the right to change specifications at any time as a result of the natural origin of the product. Because we cannot foresee or control the different conditions under which this information and our products may be used, we do not guarantee the applicability or suitability of our products in any individual situation. Any information or instructions regarding the use of our products will only be considered as non-mandatory suggestions.