



FIBRA DE CÁÑAMO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aunque en gran medida la fibra no es digestiva, una dieta rica en fibra está considerada desde el punto de vista nutricional muy importante.

La fibra de cáñamo es un subproducto resultado de proceso transformación a partir de la proteína y la harina de cáñamo.

BENEFICIOS

La fibra asegura el buen funcionamiento de la salud de la microflora intestinal en el colon y así previene las indigestiones.

Añadir fibra en tu dieta es una forma fácil de proveer a tu cuerpo de la fibra necesaria, así como ácidos grasos Omega-3 y Omega-6, hierro, ácido fólico y tiamina.

Además la fibra de cáñamo aporta también una buena dosis de proteína.

Es GLUTEN FREE, por lo que la fibra de cáñamo puede reemplazar la harina de trigo convencional para hornear y cocinar.



INFORME NUTRICIONAL

	UNIDADES	por 100gr
Kcal		326
kJ		1346
Ácidos grasos saturados	1,6	gr
Ácidos grasos insaturados (OMEGA 3 Y OMEGA 6)	11,8	gr
Ácidos grasos monoinsaturados (OMEGA 9)	1,8	gr
Ácidos grasos trans	<0,01	gr
Materia grasa	13,4	%
Proteína mediante CFA	13,7	%
Hidratos de carbono	14,9	%
de los cuales azúcares	1,5	%
Fibra alimentaria	45,2	%



CT 003591 PE

NATURHEMP SL

Dirección fábrica:

CM Fesol S/N CP 43896

L'Aldea, España.

Dirección oficina:

Cr. Monturiol, 5 CP 43896

L'Aldea España

marcel@naturhemp.es

www.naturhemp.es

R.S. : 21.031285/T



FIBRA DE CÁÑAMO

PRESENTACIÓN

SACOS 20 KG

BOLSAS 250GR

MODO DE EMPLEO

La fibra de cáñamo se puede añadir en smoothies y batidos. Basta con agitarlo enérgicamente con agua templada y beber antes de las comidas.

También se puede usar como sustituto de la harina de trigo, para los alérgicos al gluten, lactosa, para poder elaborar panes, cereales, muffins y bizcochos, y además conseguirás añadir una buena dosis de fibra en tus panes y bizcochos.



CT 003591 PE

NATURHEMP SL

Dirección fábrica:

CM Fesol S/N CP 43896

L'Aldea, España.

Dirección oficina:

Cr. Monturiol, 5 CP 43896

L'Aldea España

marcel@naturhemp.es

www.naturhemp.es

R.S. : 21.031285/T

FICHA TÉCNICA: HARINA DE CÁSCARA DE SEMILLA DE CÁÑAMO**DATOS DE LA EMPRESA**

Nombre	NATURHEMP S.L.
Dirección	Calle Monturiol, 5. La Aldea, Tarragona.
Teléfono	606 695 692
Email	marcel@naturhemp.es
Web	www.naturhemp.es
Registro Sanitario	21.031285/T
NIF	B55660559

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de venta	Harina de cáscara de semillas de cáñamo
Descripción	Harina de cáscara obtenida del pelado de las semillas de cáñamo. Producto ecológico, no modificado genéticamente, no tratado térmicamente ni irradiado.
Origen	España - Comunidad Europea
Certificado	Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) Nº operador: CT-3591PE
Calibre	-
Otros	-

COMPOSICIÓN

Ingredientes	Porcentaje %
Cáscara de semilla de cáñamo	100%

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Apariencia	Marrón
Consistencia	Específico de la cáscara del cáñamo
Olor	Específico del cáñamo
Sabor	Específico del cáñamo
Dimensiones	-

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetros	Valor
Recuento de microorganismos Aerobios a 30°C	< 1.000.000 u.f.c/g
Recuento de Enterobacterias a 37°C	<10.000 u.f.c/g
Recuento de Mohos y Levaduras	<10.000 u.f.c/g
Investigación de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	Ausencia / 25g
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> β glucoronidasa positiva a 44°C	<100 u.f.c/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Parámetro	Valor por 100g
Valor energético (Kj)/Kcal	1346 kJ / 326 kcal
Grasas:	13.4 g
Saturadas	1.6 g
Insaturadas	11.8 g
Monoinsaturadas	1.80 g
Hidratos de carbono:	14.9 g
Azúcares	1.5 g
Proteínas	13.7 g
Fibra alimentaria	45.2 g
Sal	0.010 g

DECLARACIONES NUTRICIONALES

Alto contenido en fibra (45.2%)

Alto contenido en grasas insaturadas (11.8%)

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	SI	NO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	
Huevos y productos a base de huevo		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	

Soja y productos a base de soja	X
Leche y sus derivados productos lácteos (incl. Lactosa)	X
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia, y productos derivados.	X
Apio y productos derivados	X
Mostaza y productos derivados	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	X
Altramuces y productos a base de altramuces.	X

EMBALAJE

Presentado en bolsas de 0.5 Kg, 1Kg o 20kg

CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco

VIDA ÚTIL

Consumir antes de 12 meses

INFORMACIÓN ADICIONAL

Parámetros analíticos	Valor
Humedad	9.5 %
Cenizas	3.2 %
Pesticidas	De acuerdo a la legislación europea
Metales pesados	
Plomo	De acuerdo a la legislación europea
Cadmio	De acuerdo a la legislación europea

(*) Los ensayos marcados no están incluidos en el alcance de acreditación.

INFORME DE RESULTADOS

Página 1/1

Ref. de Laboratorio : 2017-24167

NATURHEMP S.L.

Avda. de la Rapita nº 101. 1º 1ª

43870 Amposta (Tarragona)

Fecha Recepción : 02/05/2017

Fecha Inicio : 02/05/2017

Fecha Validación : 22/05/2017

Información de la muestra : Cascara de cañamo.

Matriz a ensayar : Cañamo.

QUIMICA	Resultado	Unidades	Incertidumbre(+/-)	Valor de Referencia	Método
Humedad por gravimetría	9,5	%			(PNT-Q-07)
Cenizas Totales por gravimetría	3,2	%			(PNT-Q-06)
Materia Grasa por gravimetría	13,4	%			(PNT-Q-09)
Proteína mediante CFA (Nx6,25)	13,7	%			(PNT-Q-94)
*Hidratos de Carbono por cálculo	14,9	%			(PNT-Q-47)
Azúcares totales mediante CFA	1,5	%			(PNT-Q-83)
*Calculo Calorico en kcal por cálculo	326	Kcal			(PNT-Q-47)
*Calculo Calorico kj por cálculo	1.346	KJ			(PNT-Q-47)
Sal mediante fotometría de llama	0,010	% NaCl			(PNT-Q-52)
*Fibra Alimentaria por gravimetría (método enzimático)	45,2	%			(PNT-Q-45)
*Acidos grasos saturados por CG-FID	1,6	g /100g			(PNT-Q-28)
*Acidos grasos insaturados por CG-FID	11,8	g /100g			(PNT-Q-28)
*Acidos grasos monoinsaturados por CG-FID	1,80	g /100g			(PNT-Q-28)
*Acidos grasos Trans por CG-FID	< 0.01	g /100g			(PNT-Q-28)

Observaciones : .

Los resultados corresponden unicamente a la muestra analizada.
Este boletín no se podrá reproducir parcialmente, sin la autorización del laboratorio.
Para los ensayos acreditados, la incertidumbre asociada a la medida se expresa como la incertidumbre expandida calculada con una probabilidad de cobertura del 95% y está a disposición de los clientes.

Irene Costa
Dirección Técnica



BARCELONA, lunes, 22 de mayo de 2017