

**Sana Botana
De Trigo Integral
Con Algas Marinas**

**El maridaje vital
de la tierra y el mar**

HISTORIA:

Esta fórmula surge en 1982 en el seno de la Asociación Macrobiótica de Ensenada, A.C. impulsado por jóvenes Oceanólogos pioneros en el aprovechamiento de algas para consumo humano, y se convierte en el primer producto alimenticio con algas marinas en ser registrados ante la Secretaría de Salud, contando con el endoso de la Gran Comisión del Senado Mexicano.

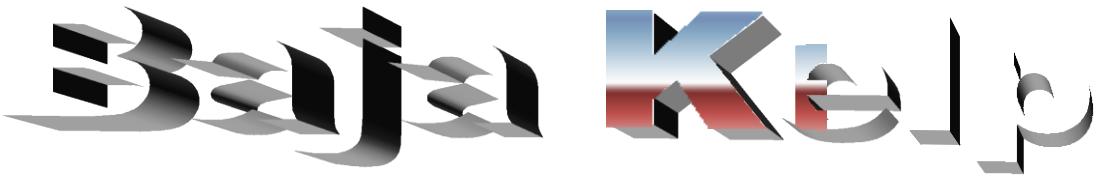
Recibió por parte de la Asociación Nacional de Padres de Familia el galardón de producto sano y nutritivo y fue recomendado para distribuirse en las cooperativas del sistema escolar. En su momento, fue parte de un proyecto de distribución nacional mediante DICONSA para mejorar el nivel nutricional de la población más desprotegida.

VIRTUDES:

Ser una botana sana, nutritiva, sabrosa, y versátil, toda vez que puede consumirse directamente o incorporarse a platillos de la culinaria tradicional.

Se puede preparar en el instante para consumir un bocadillo fresco y permite la elección de aceites y aderezos, favoreciendo estilos de vida y salud individuales.

Somos culturalmente un pueblo botanero, lo que crea problemas de salud como la obesidad, la diabetes y problemas cardiovasculares, y no existe actualmente una opción de botana sana que ofrezca una solución real.



Las grasas “trans” presentes en las frituras comerciales han sido relacionadas con el cáncer y diversos padecimientos metabólicos y crónico-degenerativos.

Es la única botana en el mercado que ofrece una porción significativa de proteínas vegetales, minerales orgánicos, y fibra digestiva, así como nutrientes funcionales que ayudan a prevenir enfermedades degenerativas.

Con el incremento de la obesidad infantil, el pronóstico al futuro mediato es de un desastre nacional de salud pública de proporciones alarmantes.

META.

Popularizar el consumo nacional de algas marinas con productos que el consumidor identifique como culturalmente accesibles y los reconozca por su valor agregado.

OBJETIVOS.

Ofertar alimentos funcionales sabrosos, divertidos de preparar y consumir, de fácil acceso e identificación, dirigidos a todos los sectores económicos y poblacionales, con énfasis en la edad preescolar y primaria.

BENEFICIOS.

Con el creciente empobrecimiento mineral de los suelos a nivel mundial -55% en Australia, 76% en Latinoamérica, 82% en Norteamérica-, y la pérdida de contenido mineral en los vegetales -desde 15% menos hierro hasta 73% menos cobre-, producto de suelos agotados, la salud de la población sucumbe ante todo tipo de padecimientos metabólicos, degenerativos y neurológicos como resultado de deficiencias y desequilibrios en los elementos fundamentales para la vida que son los minerales -encargados de dar cohesión, funcionalidad y organización a los tejidos orgánicos.

Los minerales perdidos en la tierra se han vertido en los océanos adonde las algas marinas los acumulan selectivamente desde decenas hasta millones de veces su concentración original en el agua de mar convirtiéndolos de elementos metálicos en iones orgánicos bajo cuya forma los seres vivos podemos aprovecharlos adecuadamente.

La causa de todas las disfunciones y enfermedades sin excepción son producto de una deficiencia o desequilibrio mineral como ya lo advertían en su tiempo el Dr. Linus Pauling y el Dr. Alexis Carrell.

La viabilidad de cualquier sistema orgánico así como su resistencia a las enfermedades en gral., y en particular a las infecciosas, es directamente proporcional a su contenido y equilibrio mineral.

El consumo de alimentos ricos en minerales orgánicos es un factor de vitalidad, funcionalidad, rendimiento físico y mental, y prevención de enfermedades.

Sargazones® es fuente significativa de minerales orgánicos, antioxidantes y fibra dietética provenientes de una mezcla de algas marinas pardas Baja Kelp® incorporadas en una matriz de harinas de integrales, orientada a un consumo familiar mediante recomendaciones que fortalecen un estilo de vida sano.

Por incentivar una pesquería sustentable orientada al consumo humano, por sus características nutrimientales, y su arraigo en la cultura del pescador querenciado con sus recursos naturales, **Sargazones®** es un orgulloso producto de identidad regional de Baja California.

6 RAZONES PARA COMER ALGAS MARINAS

1. Son excelentes para la digestión.

De hecho son tan buenas que muy pronto serán un ingrediente obligado en muchos alimentos funcionales para mejorar su perfil de fibras. Científicos de la Universidad de Newcastle, Inglaterra han investigado el alginato presente en todas las algas pardas y encontraron que fortalece la mucosa protectora del tracto digestivo, hace más lenta la digestión (haciendo que uno se sienta satisfecho por más tiempo), y conduce a que la energía contenida en los alimentos se libere más pausadamente (por lo que se la considera como de bajo índice glicémico). Además, es alta en fibras mucilaginosas.

Un estudio de la flora fecal en mujeres japonesas mostró que una ingesta elevada de algas marinas aumenta las bacterias amigables del intestino.

Las enzimas en algas como la Baja Kombu o Baja Arame que se agregan deshidratadas al agua del remojo final y del cocimiento de leguminosas, ayuda a pre-digerirlas y evitar las flatulencias que provocan.

2. Son altas en nutrientes y bajas en calorías.

Al leer el libro “Las Mujeres Japonesas no Envejecen ni Engordan” de Naomi Moriyama y William Doyle, Edit. Vermilion, se menciona que desayunar con sopa sazonada con miso con fideos y agregándole alga Wakamex o Baja Nori, solo agrega 30 calorías adicionales mientras que aporta un cargamento de minerales y elementos traza. Como dice el Nutriólogo Ian Marber de la clínica Food Doctor: “En el mar siempre existirá una reserva sostenida de minerales, justo aquellos que ya no obtenemos de los vegetales que crecen sobre nuestros suelos agrícolas empobrecidos”. La Baja Arame por ejemplo, es una fuente extraordinaria de calcio, hierro, yodo, magnesio y folatos, mientras que la Baja Nori es muy rica en complejo B y aminoácidos, de acuerdo a un estudio reportado en la Revista Británica de Nutrición.

3. Mejoran la salud cardiovascular.

Las algas pardas en general han demostrado prevenir la hipertensión como se ha reportado en la Journal of Nutrition. Investigaciones de la Universidad de Kyoto demostraron que las fibras de las algas pardas nivelaron la presión arterial y redujeron el riesgo de apoplejía. Un estudio de 25 años sobre la población de Okinawa, la más longeva del mundo, que presumen arterias limpias, bajos niveles de colesterol y homocisteína (un compuesto que daña el corazón), demostró que las algas marinas estaban entre las 7-10 porciones de frutas y verduras que comen diariamente. De hecho su consumo de algas llega a constituir $\frac{1}{4}$ parte de su dieta total.

4. Contienen propiedades desintoxicantes.

Los aficionados a los Spa y quienes sufren de celulitis conocen los beneficios de la emplastoterapia de algas sobre su piel, pero ¿y qué pasa si también se las comen? Un estudio de la Universidad McGill de Canadá, demostró que las algas son capaces de desintoxicar al cuerpo del isótopo de Estroncio radioactivo (de ahí que las ventas de algas se dispararon en Rusia con el evento de Chernobyl. Pero también ayudan a eliminar el Plomo y el Cadmio presentes en el humo de los cigarrillos y las emisiones de transportes y algunas industrias. Por ello es importante que el proveedor de verdura marina esté certificado para consumo humano.

5. Ayudan a regular hormonas.

Las algas contienen altos niveles de ligninas -sustancias que se convierten en fito-estrógenos dentro del cuerpo, y que ayudan a bloquear a los estrógenos químicos que predisponen a sufrir cáncer, en particular el mamario. La Dra. Jane Teas de la Universidad de Harvard, publicó un estudio en que menciona que el consumo de algas pardas puede ser un factor en la baja incidencia de cáncer mamario en Japón, y ahora investiga los efectos de la verdura marina como un reemplazo hormonal natural en vez de las hormonas de síntesis. El Dr. Kat Arney del Centro de Investigación para Cáncer del Reino Unido, señala que se encuentran investigando los beneficios de protección contra el cáncer.

6. Son tonificantes.

Tanto en Irlanda como el Caribe existen bebidas y caldos con la reputación de tónicos o para la convalecencia. El director del curso de herbolaria del Colegio de Medicina China Integrada dice que “las algas pardas se usan para reducir la flema y ablandar endurecimientos; promueven la excreción urinaria y reducen la hinchazón y los edemas. Es folklore que esos caldos y bebidas poseen cualidades digestivas, vigorizantes y para aliviar la resaca.

En conclusión:

Sabemos que las algas no son algo familiar a nuestra dieta pero pueden incorporarse a través de botanas como Sargazones o Churritones, y alimentos tradicionales como totopos, tostadas y tortillas, o agregándolos a los frijoles y otras leguminosas así como para realzar sabores en caldos y consomés. Otra forma fácil es en bebidas y gelatinas, como sustitutos de sal, y para sazonar preparaciones para freír y empanizar.

Sargazones®

Alternate Name: Whole wheat and Seaweed pasta for frying snacks.

Category: Functional/Nutritional/Healthy Snacks

General Description.

Sargazones® is the trademark describing a family of healthy nutritional snacks in the form of extruded pasta ready for frying to be expanded.

The customary or most popular shape is the square (regular, mini and dice), although it can be made in all sizes and shapes.

The proteins of Sea vegetables complement the cereal grains amino acids almost the same way the beans and legumes do with them (*R. Drum, 2003*).

Sea Vegetables are the most concentrated and biologically available form of organic minerals, which have been lost in the agricultural soils rendering impoverished crops that reflect in the host of metabolic and degenerative diseases plaguing modern world.

As a nutritional strategy, snacks are the easiest way of providing to children and the general public, the fundamental minerals that make possible the organic tissues' organization and functioning.

Common Uses

As a Healthy and Nutritional Snack: Either in pasta to be fried, or already fried and bagged, ready to eat.

Chemical Composition:

The main ingredient is Whole Wheat flour, followed by a proprietary mix of Brown Sea Vegetables, Corn Starch, Sea Salt and Sodium Sesquicarbonate or Carbonate.

Mexican Whole Wheat Flour is foreign to the use of Roundup hence it is less prone to promote "wheat" intolerance reactions.

Brown Seaweeds are rich in Alginates, which prevent uptake of oils when frying and through the gut when digesting; they also soften the feces helping regularity of bowel movements (*Covington TR, et al., 1996*); Alginate also adsorbs radioactive Strontium and has been used to reduce radioactivity intoxication (*The Review of Natural Products, 1999*).

Their polysaccharides trap metallic ions (*P. Rupérez, F. Saura-Calixto, 2001; B. Volesky, Z. R. Holan ,1995*) thus helping to remove heavy metals from feces (*R. Drum, 2003*).

The presence of algal lignans, which are converted by intestinal flora in non-steroidal estrogenic molecules, might be the reason why they are positively associated with lower rates of estrogenic cancers (*R. Drum, 2003*).

Corn Starch and Carbonate(s) are added to help the pasta fully explode when fried at high temperature thus yielding a crunchy texture and further reducing oil adsorption.

The Sea Salt used comes in flakes to expand the salty taste using less total salt.

Nutritional Content

The nutritional benefits of **Whole Wheat Flour** include: good source of B-vitamins (B-1, B-2, B-3, B-5, B-6, and folate); source of some minerals (manganese, selenium, phosphorus, magnesium, iron, copper, and zinc); source of protein; great source of fiber (<http://nutritiondata.self.com/facts/cereal-grains-and-pasta/5744/2>).

Due to their nutritional profile, the **Brown Sea Vegetables** are valuable for every diet (*Science and Technology Agency,1982; N. Jurkovi, N. Kolb, I. Coli,1995*), particularly for vegetarians because their proteins are complement those of grains rendering a better amino acid profile (*R. Drum, 2003*). They are also an invaluable source of organic minerals (*A. Jiménez-Escríg, I. Goñi Cambrodon, 1999; P. Rupérez,2002*) whose concentration is far more elevated than any other vegetable or animal terrestrial food (*P. Rupérez,2002*). This extraordinary concentration allows them to provide important quantities of the most commonly deficient elements to our diets even when ingested in small amounts (*D. Creeksong, 2003*). Their carbohydrates are rich in soluble mucilaginous fibers (alginates, fucans, laminarans, etc.) that retain important amounts of water making them bulky but gentle to our digestive tract (*P. Rupérez, F. Saura-Calixto, 2001; N. Fleury, M. Lahaye,1991*). Their lipids are very low -1-5% of dry weight- (*N. Jurkovi, N. Kolb, I. Coli,1995; Fisheries Information Newsletter, 1995*) but of very high quality and proportion of unsaturated fats (*A. Jiménez-Escríg, I. Goñi Cambrodon,1999*). Besides, there is a considerable amount of evidence that relates them positively to preventive anti-carcinogenic activity (*Chida K, Yamamoto I.,1987; Maruyama H, Watanabe K, Yamamoto I.,1991; Teas J.,1983; Funahashi H, Imai T, Tanaka Y, et al.,1999; Shan BE, Yoshida Y, Kuroda E, et al.,1999; Ohno Y, Yoshida O, Oishi K, et al.,1988*). The Asian populations have eaten brown sea vegetables daily for centuries giving them a higher intake of organic Iodine, a fact that is correlated to lower incidence of mammary cancer (*R. Drum,2003*).

Action Mechanism

Does not apply.

Daily Suggested Intake

As with any fried snack food, it is meant to be ingested occasionally. However, it represents a healthier and more nutritious option for children and adults alike, providing minerals that are the key factor in the impoverished modern diets.

Cautions and Inocuity

Except for the wheat intolerant or the celiac disease patients, almost anyone can enjoy the benefits of Sargazones®. At the current concentration of brown sea vegetables there is no risk of having any problems with excess Iodine reactions. Those under sodium restricted diets must avoid this product or consume it together with high potassium dressings, salsas or fresh vegetables.

Children and pregnant women without special health issues can freely enjoy this snack particularly so because organic minerals and iodine are needed for immune and brain development.

Interactions with medications

No interactions are known.

Origen

Whole wheat flour comes from central inland Mexico.

Organic Brown Sea vegetables are hand harvested sustainably in the clean ocean waters of Baja California cost.

The product was developed in 1982 and has been registered ever since, and exported to USA and EU.

References

1. Covington TR, et al. *Handbook of Nonprescription Drugs*. 11th ed. Washington, DC: American Pharmaceutical Association, 1996.
2. The Review of Natural Products by Facts and Comparisons. St. Louis, MO: Wolters Kluwer Co., 1999
3. P. Rupérez, F. Saura-Calixto, *Eur. Food Res. Technol.* 212 (2001) 349–354
4. B. Volesky, Z. R. Holan, *Biotechnol. Prog.* 11 (1995) 235–250.
5. R. Drum, *Sea Vegetables for Food and Medicine*, <http://www.partnereartheducationcenter.com/sephan1.html> (2003).
6. Science and Technology Agency: *Standard Tables of FoodComposition in Japan*, 4th ed. (1982).
7. N. Jurkovi, N. Kolb, I. Coli, *Nahrung*, 39 (1995) 63–66.
8. D. Creeksong: Ocean Vegetables for Health, *The Grain & SaltSociety*, <http://www.celtic-seasalt.com/ocvegforheal.html> (2003).
9. A. Jiménez-Escríg, I. Goñi Cambrodon, *Arch. Latinoam. Nutr.* 49 (1999) 114–120
10. N. Fleury, M. Lahaye, *J. Sci. Food. Agric.* 55 (1991) 389–400.
11. *Fisheries Information Newsletter*, 95, Seaweed's nutritional value, http://www.spc.org.nc/coastfish/News/Fish_News/95/NIAR_9.htm (2000).

12. Chida K, Yamamoto I. Antitumor activity of a crude fucoidan fraction prepared from the roots of kelp (*Laminaria* species). *Kitasato Arch Exp Med.* 1987;60:33-39.
 13. Maruyama H, Watanabe K, Yamamoto I. Effect of dietary kelp on lipid peroxidation and glutathione peroxidase activity in livers of rats given breast carcinogen DMBA. *Nutr Cancer.* 1991;15:221-228
 14. Teas J. The dietary intake of *Laminaria*, a brown seaweed, and breast cancer prevention. *Nutr Cancer.* 1983;4:217-222.
 15. Funahashi H, Imai T, Tanaka Y, et al. Wakame seaweed suppresses the proliferation of 7,12-dimethylbenz(a)-anthracene-induced mammary tumors in rats. *Jpn J Cancer Res.* 1999;90:922-927.
 16. Shan BE, Yoshida Y, Kuroda E, Yamashita U. Immunomodulating activity of seaweed extract on human lymphocytes in vitro. *Int J Immunopharmacol.* 1999;21:59-70.
 17. Ohno Y, Yoshida O, Oishi K, et al. Dietary beta-carotene and cancer of the prostate: a case-control study in Kyoto, Japan. *Cancer Res.* 1988;48:1331-1336.
-

October 2, 2012

Company: Alga Snaks
 Item: Dried Seaweed Pellet Snack
 Pack: 44 lbs

NUTRITION COMPOSITION

Serving Size: 1/3 cup (27g/ makes 1-1/2 cups prepared)

Nutrients	Per Serving	Per 100g	Nutrients	Per Serving	Per 100g
Basic Components			Vitamin B12 (mcg)	0.13	0.47
Calories (kcal)	85.45	321.24	Vitamin C (mg)	0.20	0.75
Calories from Fat (kcal)	5.53	20.78	Vitamin D - IU (IU)	0	0
Protein (g)	3.41	12.82	Vitamin D - mcg (mcg)	0	0
Carbohydrates (g)	17.70	66.52	Vitamin E - IU (IU)	0.34	1.28
Dietary Fiber (g)	2.14	8.06	Folate (mcg)	8.76	32.93
Total Sugars (g)	0.08	0.31	Vitamin K (mcg)	0.38	1.42
Fat (g)	0.61	2.31	Pantothenic Acid (mg)	0.12	0.45
Saturated Fat (g)	0.09	0.32	Minerals		
Mono Fat (g)	0.06	0.21	Calcium (mg)	52.28	196.54
Poly Fat (g)	0.23	0.88	Copper (mg)	0.09	0.34
Trans Fatty Acid (g)	0	0	Iron (mg)	2.78	10.45
Cholesterol (mg)	0	0	Magnesium (mg)	71.06	267.15
Water (g)	1.97	7.40	Manganese (mg)	0.87	3.27
Gram Weight (g)	26.60	100.00	Molybdenum (mcg)	--	--
Ash (g)	0.77	2.90	Phosphorus (mg)	91.66	344.59
Vitamins			Potassium (mg)	611.73	2299.75
Vitamin A - IU (IU)	28.81	108.31	Selenium (mcg)	12.35	46.43
Vitamin A - RE (RE)	2.88	10.83	Sodium (mg)	402.12	1511.72
Beta-Carotene (mcg)	1.00	3.74	Zinc (mg)	0.66	2.47
Vitamin B1 (mg)	0.13	0.48	Poly Fats		
Vitamin B2 (mg)	0.15	0.57	Omega 3 Fatty Acid (g)	0.01	0.05
Vitamin B3 (mg)	1.16	4.37	Omega 6 Fatty Acid (g)	0.22	0.82
Vitamin B6 (mg)	0.50	1.87			

Nutritional values shown represent the composition of this product based on data submitted by the manufacturer and their suppliers. Nutritional values are based on the product formulation and is comprised of data compiled from the United States Department of Agriculture and suppliers. NutriData guarantees the accuracy of the analysis based on the information supplied by the manufacturer(s). As a mutual protection to clients, the public and ourselves, all reports are submitted as the confidential property of the client.

October 2, 2012

Company: Alga Snaks
 Item: Dried Seaweed Pellet Snack
 Pack: 44 lbs

Nutrition Facts		
Serving Size 1/3 cup (27g/ makes 1-1/2 cups prepared)		
Servings Per Container about 750		
Amount Per Serving	dry	prepared
Calories	90	140
Calories from Fat	5	90
% Daily Value**		
Total Fat 0.5g*	1%	15%
Saturated Fat 0g	0%	8%
Trans Fat 0g		
Cholesterol 0mg	0%	0%
Sodium 400mg	17%	12%
Total Carbohydrate 18g	6%	4%
Dietary Fiber 2g	8%	4%
Sugars 0g		
Protein 3g		
Vitamin A	0%	0%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	6%	4%
Iron	15%	10%
*Amount in dry, prepared contributes an additional 50 Calories (90 Calories from Fat), 10 g Total Fat (1.5 g Saturated Fat).		
**Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.		
Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g
Saturated Fat	Less than	20g
Cholesterol	Less than	300mg
Sodium	Less than	2,400mg
Total Carbohydrate		300g
Dietary Fiber		375g
Calories per gram:		
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4		

INGREDIENTS: Whole Wheat Flour, SEAWEED, Kelp, DRIED, CORNSTARCH, SODIUM BICARBONATE, SEA SALT.

BIJLAGE BIJ RAPPORT NO : **128393**
 DATUM : 22-11-11
 PESTICIDEN (GC-MS)

COMPONENT	C (mg/kg)
Acephate	< 0.1
Alachlor	< 0.1
Aldrin en dieldrin	< 0.1
Azinphos-ethyl	< 0.1
Azinphos-methyl	< 1
Chlordane (som van cis-, trans en oxychlordane)	< 0.1
Chlорfenvinphos	< 0.5
Chlorpyriphos-ethyl	< 0.2
Chlorpyriphos-methyl	< 0.1
Chlorthal-dimethyl	< 0.1
Cyfluthrin	< 0.1
λ-Cyhalothrin	< 1
Cypermethrin en isomeren	< 1
DDT (som van o,p-DDE, p,p-DDE, o,p-DDT, p,p-DDT o,p-TDE en p,p-TDE)	< 1
Deltamethrin	< 0.5
Diazinon	< 0.5
Dichlofluanid	< 0.1
Dichlorvos	< 1
Dicofol	< 0.5
Dimethoate en Omethoate	< 0.1
Dithiocarbamates (uitgedrukt als CS ₂)	< 2
Endosulfan (som van isomeren en endosulfan sulfaat)	< 3
Endrin	< 0.1
Ethion	< 2
Etrimphos	< 0.1
Fenchlorphos (som van fenchlorphos en fenchlorphos-oxon)	< 0.1
Fenitrothion	< 0.5
Fenpropothion	< 0.1
Fensulfothion (som van fensulothion, fensulfothion-oxon, fensulfothion-oxonsulfon en fensulfothion-sulfon)	< 0.1
Fenthion (som van fenthion, fenthion-oxon, fenthion-oxon-sulfon, fenthion-oxon-sulfoxide, fenthion-sulfon en fenthion-sulfoxid)	< 0.1
Fenvalerate	< 1.5
Flucytrinate	< 0.1
τ-Fluvalinate	< 0.1
Fonophos	< 0.1
Heptachlor (som van heptachlor, cis-heptachlorepoxyde en trans-heptachlorepoxyde)	< 0.1
Hexachloorbenzeen	< 0.1
Hexachloorcyclohexane (som van isomeren α-, β-, δ-, ε-)	< 0.1
Lindane	< 0.6
Malathion en Malaoxon	< 1
Mercabam	< 0.1
Methacripbos	< 0.1
Methamidophos	< 0.1
Methidathion	< 0.2
Methoxychlor	< 0.1
Mirex	< 0.1
Monocrotophos	< 0.1
Parathion-ethyl en Paraoxon-ethyl	< 0.5
Parathion-methyl en Paraoxon-methyl	< 0.2
Pendimethalin	< 0.1
Pentachlooranisol	< 0.1
Permethrin en isomeren	< 1
Phosalone	< 0.1
Phosmet	< 0.1
Piperonyl butoxide	< 3
Pirimiphos-ethyl	< 0.1
Pirimiphos-methyl (som van pirimiphos-methyl en N-desethyl-pirimiphos-methyl)	< 4
Procymidone	< 0.1
Profenophos	< 0.1
Prothiophos	< 0.1
Pyrethrum (som van cinerin I, cinerin II, jasmolin I, jasmolin II, pyrethrin I en pyrethrin II)	< 3
Quinalphos	< 0.1
Quintozen (som van quintozen, pentachloraniline en methyl-pentachloorphenyl sulfide)	< 1
S-421	< 0.1
Tecnazene	< 0.1
Tetradifon	< 0.3
Vinclozolin	< 0.4

OceanDesertFood
De Noord 5
1452 PS ILPENDAM

Ter attentie van mevrouw J. Hoek

| Analyserapport no 128393/2011

Ontvangen van	OceanDesertFood	
Produkt	Chips grondstof	
Omschrijving (label)	Geen	
Ontvangen	10-11-2011	
Analyse gereed	22-11-2011	
Uw ref	Opdracht mevr. Hoek	datum uw ref : 08-11-2011
Verpakking	transparant plastic bag	

TEST	RESULTAAT	TECHNIEK (methode)
Monsteromschrijving	*1)	visueel
Mycotoxinen:		
Deoxynivalenol (DON) _§	< 200 ug/kg	immuno-affinititeit, HPLC
Zearalenon (ZEA) _§	< 10 ug/kg	immuno-affinititeit, HPLC
Aflatoxine B1 _§	< 1 ug/kg	immuno-affinititeit, HPLC
Aflatoxine B2 _§	< 1 ug/kg	immuno-affinititeit, HPLC
Aflatoxine G1 _§	< 1 ug/kg	immuno-affinititeit, HPLC
Aflatoxine G2 _§	< 1 ug/kg	immuno-affinititeit, HPLC
Ogratoxine A _§	< 1 ug/kg	immuno-affinititeit, HPLC
Fumonisint B1 _§	< 5 ug/kg	HPLC
Fumonisint B2 _§	< 5 ug/kg	HPLC
Zware metalen		
-Arseen	< 1 mg/kg	AA-Hydride
-Cadmium	< 1 mg/kg	AA-grafietoven
-Chroom	< 1 mg/kg	ICP
-Koper	< 1 mg/kg	ICP
-Lood	< 1 mg/kg	ICP
-Nikkel	< 1 mg/kg	ICP
-Zink	67 mg/kg	ICP
-Kwik	< 0,1 mg/kg	AA-Hydride
Pesticiden	Zie bijlage	GC-MS

*1) donker groen vast materiaal

Middelharnis,
22 november 2011
ing W. Struijk

De resultaten hebben uitsluitend betrekking op het aangeboden monster.
Met het §-teken gemerkte testen zijn uitgevoerd door een extern laboratorium.

DEPENDENCIA

Sistema Educativo Estatal SEBS-ISEP
Delegación Tecate

SECCION

Particular
NUMERO (?EL OFICIO)

EXPEDIENTE 42/2013

GOBIERNO DEL ESTADO
LIBRE Y SOBERANO DE
BAJA CALIFORNIA

SISTEMA EDUCATIVO ESTATAL

ASUNTO:

El que se indica

Tecate, B.C., a 07 de Mayo de 2013.

Directores de Educación Básica
Presente.

Por medio del presente,
Delegada del Sistema Educa
aprovechó para so
Rudametkin, Dire
plástico, nutricional
nombre Sargazón con a
e

Comerán alumnos algas como botana

[General \[1\]](#)

En escuelas públicas

Comerán alumnos algas como botana

En un plan piloto Tecate figura como el primer municipio de Baja California donde el producto podría llegar a 70 mil estudiantes

Por [Nicté Madrigal, El Vigía \[2\]](#)

24.07.2013 - 12:00

[Tweet \[3\]](#)



Ensenada, B.C. - Botanas elaboradas a base de algas marinas serán distribuidas en escuelas públicas de Baja California.

Aunque en Ensenada ya se venden en algunas instituciones, principalmente privadas, Tecate figura como el primer municipio donde el producto podría llegar a 70 mil estudiantes.

Ignacio Beamonte, administrador de Baja Kelp, informó que, aunque producen distintos productos como tostadas y totopos, en los centros educativos se distribuirán sargazones (similares a los sabritones), productos que tienen registrados desde 1982.

Mencionó que en un país como México, las enfermedades crónicas y degenerativas como: obesidad, diabetes, males cardiovasculares y cáncer, que enfrenta la población, están asociadas a deficiencia de uno o más minerales

De hecho, explicó, la deficiencia de minerales está detrás del problema más importante de salud mundial y dentro de esos minerales está el yodo.

“El yodo además de determinar las capacidades de las defensas del cuerpo, desarrolla la inteligencia. La presencia o ausencia del yodo, puede hacer una diferencia de 20 puntos en el IQ”.

Y las algas marinas, agregó, vienen a ser la última frontera de la nutrición para resolver los problemas más importantes y urgentes en México.

Beamonte indicó que por la importancia nutricional de las algas, buscan hacer llegar este alimento a la población a través de productos de consumo popular.

Puntualizó que los precios son tan accesibles como una botana comercial.

Destacó que el sistema educativo en Tecate tomará estos productos como una experiencia piloto para todo el municipio.

“Estaremos en todas las escuelas y llegaremos con módulos de educación alimentaria; será un trabajo arduo porque tenemos que colocar bolsitas para 70 mil estudiantes, pero será la planta de despegue para gran parte de estado”, declaró.

Ignacio Beamonte mencionó que este tipo de productos no han llegado a sectores más amplios de la comunidad o centros escolares por “razones de usos y costumbres en la comercialización”.

“Nuestras algas fueron certificadas a nivel nacional como orgánicas. Sólo hay cuatro empresas de algas en el mundo y somos la única en el Océano Pacífico, y esto nos permite entrar a mercados de nicho y que se aprecie el producto en el sector gourmet”, celebró.

ETIQUETAS:

Comentarios

.Los comentarios con expresiones soeces, que atenten contra la vida privada de las personas, que inciten a cometer actos ilegales o fuera del tópico de la nota, serán eliminados sin previo aviso.

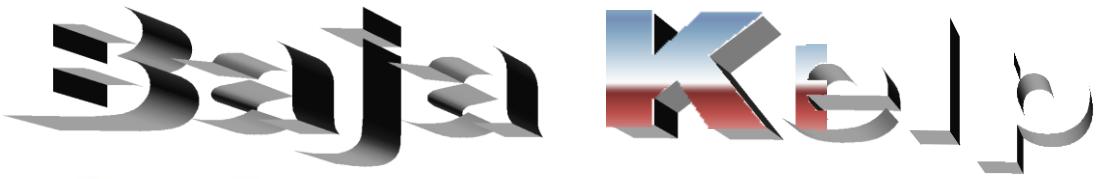
FB.init({appId: "1577202269085725", status: true, cookie: true}); function comparteFacebook() { var obj = { method: 'feed', link: 'http://www.elvigia.net/printpdf/208660', picture: 'http://www.elvigia.net/', name: 'Comerán alumnos algas como botana', caption: "", description: 'Ensenada, B.C. - Botanas elaboradas a base de algas marinas serán distribuidas en escuelas públicas de Baja California. Aunque en Ensenada ya se venden en algunas instituciones, principalmente privadas, Tecate figura como el primer municipio donde el producto podría llegar a 70 mil estudiantes. Ignacio Beamonte, administrador de Baja Kelp, informó que, aunque producen distintos productos como tostadas y totopos, en los centros educativos se distribuirán sargazones (similares a los sabritones), productos que tienen registrados desde 1982. Mencionó que en un país como México, las enfermedades crónicas y degenerativas como: obesidad, diabetes, males cardiovasculares y cáncer, que enfrenta la población, están asociadas a deficiencia de uno o más minerales. De hecho, explicó, la deficiencia de minerales está detrás del problema más importante de salud mundial y dentro de esos minerales está el yodo. "El yodo además de determinar las capacidades de las defensas del cuerpo, desarrolla la inteligencia. La presencia o ausencia del yodo, puede hacer una diferencia de 20 puntos en el IQ". Y las algas marinas, agregó, vienen a ser la última frontera de la nutrición para resolver los problemas más importantes y urgentes en México. Beamonte indicó que por la importancia nutricional de las algas, buscan hacer llegar este alimento a la población a través de productos de consumo popular. Puntualizó que los precios son tan accesibles como una botana comercial. Destacó que el sistema educativo en Tecate tomará estos productos como una experiencia piloto para todo el municipio. "Estaremos en todas las escuelas y llegaremos con módulos de educación alimentaria; será un trabajo arduo porque tenemos que colocar bolsitas para 70 mil estudiantes, pero será la planta de despegue para gran parte de estado", declaró. Ignacio Beamonte mencionó que este tipo de productos no han llegado a sectores más amplios de la comunidad o centros escolares por "razones de usos y costumbres en la comercialización". "Nuestras algas fueron certificadas a nivel nacional como orgánicas. Sólo hay cuatro empresas de algas en el mundo y somos la única en el Océano Pacífico, y esto nos permite entrar a mercados de nicho y que se aprecie el producto en el sector gourmet", celebró.' }; //alert(obj);

```
function callback(response) { //document.getElementById('msg').innerHTML = "Post ID: " +  
response['post_id']; } FB.ui(obj, callback); }
```

URL del envío: <http://www.elvigia.net/noticia/comer-n-alumnos-algas-como-botana>

Enlaces:

- [1] <http://www.elvigia.net/noticias/general>
- [2] <http://www.elvigia.net/procedencia-reportero/nict-madrigal-el-vig>
- [3] <http://twitter.com/share>



MATERIALS SAFETY & SECURITY REPORT

I. IDENTIFICATION:

Sargazones (Sin.: Sargazón), *pasta for fried snacks “chicharrón style”*

II. CHEMICAL NAME:

Extruded Pasta or “pellet” of whole wheat flour and Mix of BajaKelp® Brown Sea Vegetables

III. HAZARDOUS INGREDIENTS:

Physical Risks: None

Health Risks: None

IV. PHYSICAL DATA:

Appearance: Brown color with dark green olive specks

Boiling point: N/A

Smell: neutral

V. EXPLOSION and FIRE DATA:

Ignition Point: N/A

Flammable limits: N/A

Unusual risks of Fire and Explosion: None known

Extinction: Carbon Dioxide, Chemical Dust, Water Sprinkler.

VI. HEALTH RISK DATA:

Tolerance Limit: N/A

Over Exposure Effects: N/A

Emergency and First Aid Procedures: Generally not considered a health risk.

VII. REACTIVITY DATA:

Stability: Stable

Incompatibility (elements to avoid): humidity

Risky Decomposition or Polymerization: None known

VIII. PROCEDURES IN CASE OF SPILLING: N/A

IX. SPECIAL PROTECTION INFORMATION: not required

IX. CAUTIONS FOR A SAFE AND SECURE HANDLING:

As with any food item, use hair nets, rubbers gloves and mouth mask.

The information in this report has been compiled based in our experience and from data obtained from several technical publications. The responsibility in adopting the safety precautions corresponds solely to the user. BajaKelp® trust son the provided information, but cannot assume any responsibility regarding its precision. This information is provided exclusively for knowledge, consideration and research by the user.

Av. Espinoza #246, Obrera, Ensenada, Baja California Norte. C.P. 22830

Tel: 646177 2092

Email: bajakelp@tajake!p.net

Representante legal: ignacio A. Beamonte Wayas
ID Operador Orgánico: CMX-LOOAA-655

CMX-LOOM-S56-21M5-1d8

RECOLECCIÓN SILVESTRE-PROCESAMIENTO-COMERCIALIZACIÓN

Productos y/o actividades descubiertas:

Recolección silvestre, Procesamiento y Comercialización de Algas Marinas (*Eisenia sp; Fterygoptilopsp; Lamiraria so; Silvetia so; Egregia so; Cystoseira so; Sargassum spp; Pocillopora spp; Chondrocanthus spp; Ulvales spp y Undaria sp.*)

Superficie: NA

Localización: Av. Espinoza #246, Obrera, Ensenada, Baja California Norte. C.P. 22830

Por medio del presente documento, y con fundamento en lo dispuesto en los artículos 17, 19, 22 y 23 de la Ley de Productos Orgánicos; 12, 15, 27 y 21 del Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos; CERTIMEX certifica que el Operador, productos y actividades antes mencionadas, cumplen con las disposiciones y procedimientos señalados en el Acuerdo por el que se establecen los Lineamientos para la Operación Orgánica de las Actividades Agropecuarias. Es responsabilidad total del Operador cumplir permanentemente con las disposiciones y procedimientos correspondientes.

Este certificado no es válido como garantía para transacciones. Para cada transacción comercial de producto Orgánico que ampara este certificado, CERTIMEX emite un Documento de Control de Transacción en el que se especifica la cantidad de producto a comerciar.

Lugar y fecha de emisión: Oaxaca, México a 28 de Septiembre del 2015

Vigencia: Septiembre 27, 2016

CERTIMEX
Create 16 ()(11.1~!~r:blt~ ~ :204~
Licencia: ~:i~;~: Vi~;o:k~
Órgano: OC~lt..(~~~;~
(~;~. ~) /.!h
D:J.~;C:~S/fy:~C~

Ele~lJt_f.~

Mayo 25, 2013

Empresa: Bajakep
 Muestras: Algas secas
 Diferentes presentaciones

presentacion: 12 latas pequeñas

RESULTADOS

Aproximadamente en gramos 1 onza

~CICES~

	nombre	conteo CPS	MicroSievert microsv/h	Bq
BAJA SILK	<i>Chondracanthus sp</i>	0.1	0.1	0.1
BAJA MACRO	2 <i>Macrocystis sp</i>	02	03	02
BAJA SARKELP	3 <i>Sargassum sp</i>	ind.	ind.	ind.
BAJA NORI	4 <i>Porphyra sp</i>	0.2	01	0.2
BAJA TERKELP	5 <i>Terigophora sp</i>	02	01	0.2
BAJA KOMBU	6 <i>Laminaria sp</i>	01	01	01
BAJAARAME	7 <i>Esenia sp</i>	02	0.2	02
BAJA ULVA	8 <i>Uva sp</i>	01	02	01
BAJAWAKAME	9 <i>Undaria sp</i>	02	02	02
BAJA KELP	10 <i>Egregia sp</i>	02	01	02
BAJAFUCUS	11 <i>Silvetia sp</i>	02	01	02
BAJAWAKAME	12 <i>Undaria sp</i>	01	02	01

ind. Indetectable

Atentamen

~CICES~ ~

Dra Ana Dernsse
 Departamento de Iotecnologia Marina
 Area Nutricion Funcional.
 tel 6461750500 ext 27152-27159

~deBdecnología ~
Marina
JEFATURA