

HARINA DE CHÍA
(Salvia hispánica L.)

Descripción

Este producto es Harina desgrasada de Chía (Salvia hispánica L.), la cual se obtiene después del prensado en frío de las semillas.

Análisis

Características organolépticas

Parámetros	Resultados
Color	De gris a café claro
Sabor	Característico a chía
Olor	Característico a chía
Textura	Característica

Análisis físico-químicos

Parámetros	Resultado	Unidad
Humedad	<6	%
Proteína	29	
Grasa	7	
Fibra total	52	
Cenizas	6	
Pureza	99,9	%
Aditivos	Negativo	----

Análisis microbiológicos

Parámetros	Resultado	Unidad
Aeróbicos Totales	100,000	UFC/g
Hongos	10,000	UFC/g
Enterobacterias	1,000	UFC/g
E.Coli	Negativo	NMP/g
Salmonella	Negativo	----

Metales pesados y micotoxinas

Parámetros	Resultado	Unidad
Metales pesados (cadmio, plomo, mercurio, etc.)	Negativo	----
Aflatoxinas	< 0,50	ppb

EMPAQUE

Peso neto de 25 kg. en sacos de polipropileno o papel.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar fresco (entre 10 y 30°C), seco (humedad relativa menor a 70%) y oscuro.

VIDA DE ANAQUEL

12 meses después de su producción, manteniéndose en su empaque original y condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte.

NOTA: Esta información está basada en análisis realizados en nuestra planta y laboratorios. Pueden existir ligeras variaciones en los resultados al realizar estudios posteriores, dependiendo del tiempo, forma y métodos de análisis utilizados

PROCESADORA DE INGREDIENTES, S.A. DE C.V.

Calle 2 No. 2725, Col. Ferrocarril C.P. 44440 Guadalajara, Jalisco, México

Tel. + (33) 3812 9550

Fax. + (33) 3811 6420

E-mail: ventas@pisamex.com

Web Page: <http://www.pisamex.com/Pisa/>
