

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO
ACEITE DE CHÍA (*SALVIA HISPANICA L.*)
(OMEGA-3)

a) Descripción:

Este producto contiene aceite de semilla de chía (*Salvia hispanica L.*), es un líquido color ámbar producido mediante prensado en frío, por lo que conserva de manera adecuada una mayor cantidad de nutrientes esenciales.

b) Análisis:

Características organolépticas:

Parámetros	Resultado
Color	Ámbar
Olor	Característico y libre de olores extraños
Sabor	Característico y libre de sabores extraños
Textura	Viscosa

Análisis fisicoquímicos:

Parámetros	Resultado	Unidad
Humedad	< 0,05	%
Densidad	0,9275	g/mL
Pureza	99,9	%
Ácido grasos libres	1,9	%
Índice de peróxido	2,19	meq peróxido/kg aceite
Índice de saponificación	193,01	mg KOH/g aceite
Índice de iodo	211,1	g I ₂ /100 g de aceite

Perfil de ácidos grasos:

Ácido graso	Resultado	Unidad
Palmítico (16:0)	5,9	%
Esteárico (18:00)	3,9	%
Oleico (18:1)	5,5	%

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO
ACEITE DE CHÍA (*SALVIA HISPANICA L.*)
(OMEGA-3)

Vaccénico (18:1)	0,5	%
Linoleico (18:2)	17,5	%
α -Linolénico (18:3)	67,7	%
Ácidos grasos saturados (SFAs)	9,9	%
Ácidos grasos poliinsaturados (PUFAs)	85,1	%

Metales pesados y micotoxinas:

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

c) Empaque:

Peso neto de 900 litros, 195 litros y 20 litros, en tote, tambor y bidón, respectivamente.

d) Condiciones de almacenamiento:

Temperatura de almacenamiento entre 10 y 20 °C.

e) Vida de anaquel:

De 1 año 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.