

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO
HARINA DE CHÍA DESGRASADA (*SALVIA HISPANICA L.*)**

a) Descripción:

Este producto es harina desgrasada de chía (*Salvia hispanica L.*), la cual se obtiene después del prensado en frío de las semillas.

b) Análisis:

Características organolépticas:

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

Análisis fisicoquímicos:

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
<i>E. coli</i>	Negativo	NMP/g

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO
HARINA DE CHÍA DESGRASADA (*SALVIA HISPANICA L.*)

Salmonella	Negativo	----
------------	----------	------

Metales pesados y micotoxinas:

Parámetros	Resultado	Unidad
Metales pesados (cadmio, plomo, mercurio, etc.)	Negativo	----
Aflatoxinas	< 1, 00	ppb

c) Empaque:

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

d) Condiciones de almacenamiento:

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

e) Vida de anaquel:

De 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.