

SEMILLA DE CHÍA 99.80 %

La Chía (*Salvia Hispanica*) es una semilla de origen centro americano, tienen un alto contenido de fibra y de omega 3. Se utiliza en panadería, bebidas, yogurt, y para la extracción de aceite, etc. Se emplea en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 PORCIÓN: De acuerdo a aplicación, IDR 30g de fibra dietética/día [NOM-051-SCF1-SSA1-2010]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
OLOR:	Característico		
SABOR:	Característico		
APARIENCIA:	Semilla ovalada		
COLOR:	Negra-gris-blanca		
FISICOQUÍMICAS			
MATERIA EXTRAÑA:			Libre de aceitilla
OTRAS SEMILLAS:			Máx. 10 Semillas/kg
PUREZA:			Mín.99.80 %
HUMEDAD :			Máx.10 %

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	26 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.



Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.

