



R-HACCP-02

Rev.

00

Fecha de vigencia

15/03/17

Descripción del producto

Nombre del producto:

Chía (Salvia hispánica L.)

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Tamaño de partícula: mide 1,5 mm de ancho y 2 mm de largo aproximadamente

Materia grasa: Mínimo 33%.

Agua:100-105°C: máximo 7%

Estarán libres de insectos vivos

No deberán contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de material mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal

Parámetro Sensorial

Olor El aroma deberá ser suave, agradable y propio de la semilla.

Color Gris, marrón oscuro, negro y blanco

Sabor Característico

Apariencia de tamaño muy pequeño y de buena fluidez

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Item	Valor de Referencia
Bacterias aerobias mesófilas (TPC)	2x10 ⁴ UCF/g (máx)
Enterobacterias	2x10 ⁴ UCF/g (máx)
Bacterias Coliformes	5x10 ³ UCF/g (máx)
Escherichia coli	10 UCF/g (máx)
Staphylococcus aureus coag. (+)	100 UCF/g (máx)
Salmonella s.p.p.	Ausencia en 25g
Mohos y Levaduras	10 ⁴ UCF/g (máx)

Valores Nutricionales**INFORMACIÓN NUTRICIONAL****Porción de 25g**

	Cantidad por porción	%VD(*)
Valor Energético	100kcal=418KJ	5
Carbohidratos	3.1 g	1
Proteínas	5.0 g	7
Grasas Totales	7.5 g	14
Grasas saturadas	0.8 g	4
Grasas trans	0.0 g	-
Fibra alimentaria	9.8 g	39
Sodio	4 mg	0

(*)% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400KJ. Sus calores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Condiciones de almacenamiento, distribución y vida útil

Presentaciones	Bolsas de rafia de polipropileno, inodoras, blancas, sin impresión, de 25 Kg
Almacenamiento	En lugar seco, ventilado, apartado de los rayos del sol, bien tapado (cerrado), retirado del suelo, a temperatura ambiente no mayor de 25°C. Apartado de otros productos de aroma fuerte para evitar contaminación cruzada.
Distribución	En transporte contratado por la empresa o por medio del cliente. En caso de ser foráneo, transporte de una línea de paquetería.
Vida útil	2 años a partir de la fecha de envasado



R-HACCP-02

Rev.

00

Fecha de vigencia

15/03/17

Descripción del producto

Etiquetado:

Según requerimientos del cliente.

Regulaciones aplicables:

CAA

Consumidores:

Destinado al consumo humano.

Uso esperado del producto

Cruda y/o cocida mezclada con alimentos

Potencial mal uso esperado

Observaciones

Director General _____

Líder de Seguridad Alimentaria _____