

1. **Nombre del producto:** Semillas de Chía Ecológica.
2. **País de origen:** Uganda.
3. **Materias primas e ingredientes:** Semillas de Chía Ecológica.
4. **Uso esperado del producto:** Las semillas de chía se pueden consumir directamente sin procesar, se pueden añadir a jugos, batidos y a preparaciones líquidas calientes o frías, incluso pan; otra opción es molerlas.
5. **Personal sensible al producto o potencialmente sensible:** La ingesta diaria de semillas de chía está estimada en un máximo de 15 gramos. Respecto a la toxicidad de las semillas de chía, se considera que no existen evidencias que demuestren efectos adversos derivados del consumo de chía.  
El etiquetado del producto como “Semillas de chía salvia hispánica” permitirá en su caso a los consumidores alérgicos a otras semillas evitar su consumo.  
Producto libre de alérgenos (Reglamento N° 1169/2011).

Alérgenos declarados	Presencia	Ausencia
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa b) maltodextrinas a base de trigo c) jarabes de glucosa a base de cebada d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja, salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja		X

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Fecha: 22/01/21 | Edición: 01  
Código: P-03.22

Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola b) lactitol		X
Frutos de cáscara, es decir: Almendras ( <i>Amygdalus communis</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

### 6. Características organolépticas:

Sabor	Característico
Color	Negro, gris moteado
Textura	Firme
Olor	Característico sin olores desagradables
Aspecto	Semillas pequeñas y ovaladas

### 7. Características microbiológicas:

Recuento total en placa	≤ 2 x 10 <sup>5</sup> UFC/g
E. coli	< 10 UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25 g

Recuento mohos	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
Recuento levaduras	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Bacillus cereus	< 100 CFU/g

**8. Características físico-químicas:**

Humedad	≤ 8%
Pureza	Min. 99,9%
Impurezas	Max. 0,01%
OMG (Organismos modificados genéticamente)	El producto no está sujeto a un etiquetado especial de conformidad con la legislación europea vigente.
Plaguicidas	El producto no está sujeto a un etiquetado especial de conformidad con la legislación europea vigente.
Metales pesados	De conformidad con la legislación vigente de la UE que fija los contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Micotoxinas	De conformidad con la legislación vigente de la UE que fija los contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

**9. Valores nutricionales:**

(Valores medios por 100 g)

Energía	1832 Kj/444 kcal
Grasas	31,4 g
Hidratos de carbono	4,9 g
Sal	< 0,01 g
Proteínas	21,2 g
Fibra	31,8 g
Ingredientes	100% Semillas de Chía Ecológica

**10. Vida útil:** Hasta 36 meses en condiciones favorables de almacenamiento.

**11. Condiciones de transporte y almacenamiento:**

El producto debe transportarse siguiendo prácticas correctas de higiene, manteniendo la humedad y temperatura estables.

**12. Información logística:**

- Tipo de Bolsa: sacos de 25 kg papel multicapa y big bag 1000 kg polipropileno.
- Tipo de Pallet: Pallet Americano (12000x1000 mm), peso 1000 kg (40x25 kg).

\*El material de empaque cumple con la regulación europea vigente (Reglamento N° 1935/2004, Reglamento N° 10/2011).

*La información contenida en esta especificación es general y no vinculante. Para evaluar la idoneidad de nuestros productos, póngase en contacto con: [hello@lovenaturesuperfoods.com](mailto:hello@lovenaturesuperfoods.com). Todos los parámetros que no se mencionan en esta especificación cumplen con la legislación alimentaria de la UE.*