



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: FIT-GQ- 003

Versión: 1

Fecha: 25/08/2021

DESCRIPCIÓN GENERAL

NOMBRE COMÚN	SEMILLA DE CHIA
NOMBRE CIENTÍFICO	Salvia Hispanica
ORÍGEN (ES) DEL PRODUCTO	Bolivia
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una hierba anual de hojas opuestas y enteras , flores hermafroditas distribuidas en ramilletes terminales y su fruto es un aquenio de la familia de las lamíáceas. La semilla es de color negro a gris oscuro con algunas blancas, son en forma de ovalo y miden aproximadamente 2 mm. Estan rodeadas por un mucílago que se deshace cuando estas entran en contacto con el agua.
PARTE UTILIZADA	Semilla
PRESENTACIÓN / COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Producto entero o en polvo . No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.
PRINCIPIOS ACTIVOS (*)	Carbohidratos : Fibra Insoluble, Fibra Soluble y Almidones Acidos Grasos Polinsaturados: Acido Alfa- Linolenico. Minerales: Calcio, Hierro, Magnesio, Zinc y Selenio Aminoácidos: Isoleucina, Lisina, Metionina y Triptofano Fitoquímicos: Quercetina, Kenferol y Ácido Clorogénico y Cafeico
USOS E INSTRUCCIONES (*)	Es un alimento al que le podemos dar diversos usos en nuestra cocina: en purés, batidos, zumos o en ensaladas. Adicional es muy rico en fibra, regula los niveles de azúcar, fuente de Omega3, saciante, sin gluten, ayuda a combatir el colesterol alto y para prevenir las infecciones. Se comporta como antiinflamatoria, tónico cardíaco, antioxidante, laxante, digestiva, depurativa, vitamínica y remineralizante.
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	Recepción de materia prima, control visual, molienda, almacenamiento y distribución del producto terminado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Negro a Gris con algunas semillas de color blanco (Debido a que el producto es natural, el color puede presentar variaciones de acuerdo a las condiciones climáticas o de cosecha)	
	SABOR	Característico	
	OLOR	Característico	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	ITEM	PARÁMETRO PERMISIBLE	
	% DE HUMEDAD	Max 12%	
	GRANULOMETRIA	Polvo	100 % PASA MALLA 18
	% IMPUREZAS (*)	Max 0,5 %	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO	PARÁMETRO PERMISIBLE: RESOLUCION 2155 DE 2012 + USP 43
Recuento de Microorganismos a 30°C	ISO 4833-1	≤ 100.000 UFC/g
Recuento Combinado de Hongos Filamentosos y Levaduras	NTC 5698-2	≤ 1.000 UFC/g
Detección de Salmonella spp en 10 gramos	ISO 6579-1	Negativo
Escherichia E-Coli	NTC 4458	Ausente
Bacilos Gram Negativos Tolerantes a la Bilis	NTC 4458	≤ 1.000 UFC/g

Nota 1.: La información suplementaria (*) no compromete a la compañía como garantía de especificación, se ofrecen para un mejor uso y aplicación del producto.

Nota 2. Los Analisis de Plaguicidas y Contaminantes son realizados por previo acuerdo comercial y aprobación del cliente. Según Normatividad vigente.

VIDA ÚTIL	24 meses Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento.
PROTOCOLO DE ACEPTACIÓN Y LIBERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Se realiza mediante muestreo para análisis organoléptico, fisicoquímico y microbiológico. Se toman muestras del lote de producción o de materia prima, se inspecciona y analiza cada uno de los elementos de la muestra y se corrobora la conformidad o no conformidad de la inocuidad alimentaria de acuerdo al criterio microbiológico establecido según la legislación de ley. Las conformidad de las características organolépticas se corroboran de acuerdo a los parámetros internos establecidos, mientras que las características microbiológicas y fisicoquímicas se corroboran de acuerdo a lo establecido según la legislación vigente.

CONDICIONES DE EMPAQUE, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

EMPAQUE Y EMBALAJE	Empaque Primario:Saco Tejido tipo Inglés de Polipropileno La cantidad, el tipo de presentación y el embalaje dependen de los requerimientos del cliente. El tipo de empaque puede variar de acuerdo a la presentación del producto
--------------------	--

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	<p>Transportar en condiciones que impidan la contaminación cruzada con agentes exógenos al producto; evitando el polvo, la humedad y el desarrollo de microorganismos patógenos. Almacenar en empaques que sean resistentes a roturas y otros daños que puedan ocasionar escapes; apilar sobre plataformas elevadas y estibas plásticas en bodegas frescas con un ambiente seco, de fácil acceso y limpieza. El almacenamiento se debe realizar a una temperatura promedio de (25 - 28° C) con un rango de humedad relativa entre (50 - 65 %). El producto no debe ser expuesto a la luz directa.</p> <p>En el transporte y el almacenamiento se debe realizar a una temperatura promedio de 26°C, a demás debe prevenirse el acceso de insectos y roedores.</p>
------------------------------------	--

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

No.	ALERGENO (Apendice III bis 2003/89/Directiva CE, ampliación 2006/142/Directiva CE)	Codigo *
1	Apio y productos elaborados con él.	??
2	Cereales que contienen gluten (Ej: trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus semillas híbridadas), y productos elaborados con el.	---
3	Crustáceos y sus productos.	---
4	Moluscos y productos elaborados con ellos.	---
5	Altramuses (Lupinus albus, Anagyris foetida) y productos elaborados a base de altramuces.	---
6	Peces y productos elaborados con ellos.	---
7	Leche y productos lácteos (lactosa incluida).	---
8	Huevo y productos elaborados con el.	---
9	Mostaza y productos elaborados con ella.	??
10	Maní y productos elaborados con el.	??
11	Semillas de ajonjolí y productos elaborados con ellas.	??
12	Semillas de soya y productos elaborados con ellas.	---
13	Dióxido de sulfuro y sulfitos a una concentración de más de 10 mg/Kg. O 10 mg/l expresados como SO2.	---
14	Nueces: Como almendras, avellana, nuez, anacardo, pecanas, nueces de brasil, macadamia, pistacho, nuez de queensland y productos elaborados con ellas.	??

(*) ++ Presencia, --- Ausencia, ?? Puede contener trazas

OBSERVACIÓN

Este producto es elaborado en una planta que hace uso de materias primas derivadas de: apio, ajonjolí, nueces, maní y mostaza.

DECLARACION DE NO OGM

El producto no entra dentro del ambito de aplicación de reglamentos (CE)1829/2003 (alimentos y piensos OGM) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni esta compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM.

NORMATIVIDAD APLICABLE

NORMATIVIDAD APLICABLE	<p>* NORMAS OFICIALES DEL CODEX ALIMENTARIUS:</p> <ul style="list-style-type: none"> . CAC/RCP 1-1969, Principios generales de higiene de los alimentos . CAC/RCP 42-1995, Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. . CAC/RCP 47-2001, Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados. . CAC/GL 50-2004, Directrices Generales sobre muestreo. <p>* RESOLUCIONES DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Resolución 2674 del Ministerio de Protección Social, Requerimientos sanitarios de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas. . Resolución 719 del 2015 del Ministerio de Salud, Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. . Resolución 005109 del 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social, Reglamento técnico para rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas. . Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, Por la cual se establecen los límites Máximos de Residuos de Plaguicidas LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. . Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Por la cual se establecen los niveles Máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. . Resolución 2155 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social. Requisitos Sanitarios para Hortalizas. <p>* ASTM E - 11/95, Tamices Norma.</p>
-------------------------------	---

ELABORADO POR



CAROLINA MENESES
JEFE DE OPERACIONES