

- 1. Nombre del producto:** Semillas de Chía Ecológica.
- 2. País de origen:** Paraguay.
- 3. Materias primas e ingredientes:** Semillas de Chía Ecológica.
- 4. Uso esperado del producto:** Las semillas de chía pueden usarse para consumo directo sin transformaciones, así como también añadirse a postres vegetales, yogures o en repostería. Se consideran un superalimento y a menudo se utilizan como fuente de proteínas y ácidos grasos omega 3 para sustituir a los productos de origen animal.
- 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. Libre de alérgenos (Reglamento N°1169/2011).

| <b>Alérgenos declarados</b>  | <b>Presencia</b> | <b>Ausencia</b> |
|--|------------------|-----------------|
| Cereales que contengan gluten, a saber: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa</li> <li>b) maltodextrinas a base de trigo</li> <li>c) jarabes de glucosa a base de cebada</li> <li>d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.</li> </ul>  |                  | <b>X</b>        |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos.   |                  | <b>X</b>        |
| Huevos y productos a base de huevo   |                  | <b>X</b>        |
| Pescado y productos a base de pescado, salvo: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides</li> <li>b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.</li> </ul>   |                  | <b>X</b>        |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets  |                  | <b>X</b>        |
| Soja y productos a base de soja, salvo: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados</li> <li>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</li> <li>c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja</li> <li>d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.</li> </ul> |                  | <b>X</b>        |

|   |  |   |
|---|--|---|
| Frutos de cáscara, es decir: Almendras ( <i>amygdalus communis</i> L.), 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  |  |   |
| 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 presencia de olores desagradables |
| Aspecto | Semillas pequeñas y ovaladas                          |

## 7. Características microbiológicas:

|                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| Recuento Aerobios Totales | ≤ 10 <sup>6</sup> UFC/g |
| E. Coli                   | < 10 UFC/g              |
| Salmonella                | Ausencia en 125 g       |
| Recuento Mohos            | < 10 <sup>4</sup> UFC/g |
| Listeria Monocytogenes    | Ausencia en 25 g        |
| Bacillus Cereus           | < 100 UFC/g             |

**8. Características físico-químicas:**

|  |   |
|--|---|
| Humedad                                    | ≤ 8%  |
| Pureza                                     | 99,95%  |
| Impurezas                                  | 0,05%   |
| OMG (Organismos modificados genéticamente) | El producto no está sujeto a un etiquetado especial de conformidad con la legislación europea vigente.  |
| Plaguicidas                                | De conformidad con el Reglamento de la CE sobre la producción agrícola ecológica en su versión 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       | 1874 Kj/453 kcal                |
| Grasas        | 30 g                            |
| Carbohidratos | 2,1 g                           |
| Azúcares      | 0-2,3 g                         |
| Sal           | < 0,01 g                        |
| Proteínas     | 22,4 g                          |
| Fibra         | 37,8 g                          |
| Ingredientes  | 100% Semillas de Chía Ecológica |

**10. Vida útil:** Hasta 36 meses en condiciones adecuadas.

**11. Condiciones de transporte y almacenamiento:** El transporte y almacenamiento del producto se hará siguiendo unas correctas prácticas de higiene, manteniendo la humedad y la temperatura estables.

**12. Información logística:**

- Tipo de Bolsa: sacos de 25 kg papel multicapa o polipropileno multicapa.  
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 de esta especificación es general y no es vinculante. Para comprobar la idoneidad de nuestros productos póngase en contacto con: [hello@lovenaturesuperfoods.com](mailto:hello@lovenaturesuperfoods.com). Todos los parámetros no mencionados en esta especificación cumplen la legislación alimentaria de la UE.*