

Produto

Semente de chia (Salvia hispanica L.)

DESCRIÇÃO

A chia é uma semente oleaginosa antiga utilizada pelos maias e astecas como alimento para aumentar a resistência física. Essa semente é fonte natural de ácidos graxos ômega-3, fibras e proteínas, além de outros componentes nutricionais importantes, como os antioxidantes. Os usos medicinais: segundos estudos estão relacionados com a melhora a constipação intestinal, prevenção do diabetes, redução de risco de doenças cardiovasculares e redução de risco de alguns tipos de câncer.

APLICAÇÃO

A semente de chia é utilizado pela indústria de alimentos devido aos seus componentes funcionais, com aplicações no enriquecimento de sobremesas, pães, biscoitos, bolos e barras de cereais, geleias, produção de hidrolisados proteicos para aplicação em produtos de panificação, produção de maionese com adição de mucilagem de chia, entre outros produtos.

COMPOSIÇÃO

Semente de chia (Salvia hispanica L.).
NÃO CONTÉM GLUTEN / NÃO CONTÉM ALERGENICOS

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

ESPECIFICAÇÕES:

Sensoriais:

- Aspecto do produto: formato oval, e muito brilho, mas lisas.
- Cor: pode variar de preto, cinza, e preto manchado em branco.
- Odor: característico.
- Sabor: característico.

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	15 g	% VD (*)
Valor energético	486Kcal	73 kcal	6%
Carboidratos	42,1 g	6,3 g	2%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	16,5 g	2,5g	5 %
Gordura totais	30,7 g	4,6 g	7%
Gordura saturada	3,3 g	0,5 g	2%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	34,4 g	5,16 g	21%
Sódio	16 mg	2,4 mg	1%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de papel kraft.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Aspecto Microbiológicas - (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº 161 de 01 de julho de 2022		
"In natura", inteiras, selecionadas ou não	Escherichia coli/g	10 ⁴
	Salmonella sp/25g	Ausente
Alimentos prontos para o consumo	Listeria monocytogenes/25g ou mL	10 ²

Características Físicas e Químicas Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 12% (g/100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	áceros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

"As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição."