



Vimacedo Comércio Ltda.
+55 11 33242100
qualidade@vimacedo.com.br

FICHA TÉCNICA

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 GLÚTEN / 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 60g (1/2 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	60 g	% VD (*)
Valor energético	500 Kcal	125 kcal	6%
Carboidratos	44 g	11 g	3,6%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	16 g	4 g	5,3%
Gordura totais	29 g	7,2 g	13%
Gordura saturada	3,2 g	0,8 g	3,6%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	34 g	8,5 g	33,6%
Sódio	16 mg	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 Nº161 de 01 de julho de 2022		
"In natura", inteiras, selecionadas ou não	Escherichia coli/g	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente
Alimentos prontos para o consumo	Listeria monocytogenes/25g ou mL	10 ²

Características Físicas a 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
	ácaros 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.”

Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.