

ESPECIFICACIONES TECNICAS

HARINA DE CHIA



Las semillas de chía contienen altos niveles de proteínas, lípidos, fibra dietética, vitaminas y minerales. Sin embargo, su reputación proviene del alto contenido de ácido alfa-linolénico (omega 3), un ácido graso esencial. La harina de chía posee componentes bioactivos con capacidad antioxidante, como los ácidos cafeico y clorogénico.

EL PROCESO

Esta harina desgrasada de Chía se obtiene después del prensado en frío de las semillas para la extracción del aceite. La chía es rica en flavonoles, como la miricetina, la quercetina y el kaempferol. Además, contiene mucilagos, un tipo de fibra soluble capaz de retener agua. La harina de chía no contiene gluten.

USOS

La harina de semillas de chía se pueda agregar en muchas preparaciones como suplemento o sustituyendo harinas convencionales. Presenta la ventaja de no poseer un sabor muy marcado.

La inclusión de harina de chía es una opción prometedora en dietas libres de gluten.

Puede reemplazar completamente a la harina de trigo o combinarse con otras harinas como las de maíz, almendra o arroz.

Debido a su capacidad para absorber líquido y formar un gel, también se puede usar como espesante en salsas.

HARINA DE CHIA		
CARACTERISTICAS FISICAS		
Apariencia	De gris a café claro	
Consistencia	Característica	
Olor	Característico a chía	
Sabor	Característico a chía	
MICROBIOLOGIA		
PARAMETROS MAXIMOS PERMITIDOS		
ESPECIFICACIONES	UNIDAD	VALOR
Recuento total aerobios	ufc /g.	< 100.000
Levaduras y mohos	ufc /g.	< 10.000
Enterobacteria	ufc /g.	< 1.000
Salmonella	25g.	Ausente
INFORMACION NUTRICIONAL		
Energía	Kcal	486
Proteínas	g/100 g	29
Grasa	%	7
Cenizas	g/100 g	6
Pureza	%	99.9
Fibra Total	mg/100 g	52
PRESENTACION		
Envase	Sacos	
Peso	45.35 Kg , 100 lb	
TIEMPO DE VIDA		
Promedio 12 meses (En Condiciones Adecuadas)		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
Bajo Techo, ventilado, seco a Medio Ambiente (Climas con temperaturas medias anuales de 18°C)		