

NOMBRE	CHÍA SALVIA HISPANICA						
DESCRIPCIÓN	La chía es una semilla apreciado por su gran contenido de ácidos grasos, entre ellos el omega 3. Son de color pardo grisáceo con manchas irregulares castaño oscuro, seleccionado y envasado en materiales de grado alimentario.						
FORMAS DE USO	Producción de aceite, industria de panificación, galletas, etc.						
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general a partir de los 24 meses de edad, excepto personas alérgicas. Para consumo directo y/o industrial.						
PRESENTACION	En bolsas herméticas de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado (PEBD – BOPP) de 200 gr- 10kg. Bolsa de polietileno de 200 gr- 10kg. Saco de polipropileno de 10-50kg.						
ROTULADO	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto • Nombre de la empresa • Contenido neto • Dirección • RUC • Lote/ fecha de envasado • Fecha de vencimiento • Autorización sanitaria • Condiciones de almacenamiento 						
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Ambiente limpio, fresco, seco y sobre parihuelas.						
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN	Vehículo limpio, hermético y exclusivo, libre de olores extraños, libre de plagas.						
VIDA UTIL	Doce (12) meses.						
INSTRUCCIONES DE USO	<ul style="list-style-type: none"> • Consumo previo acondicionamiento. • Una vez abierto, mantener cerrado el envase en un lugar limpio y fresco. • Consumir antes de la fecha indicada en el envase. 						
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Humedad: Máx. 6% • Forma: Semilla pequeña y en forma de gota. • Color: Característico, pardo grisáceo. • Sabor: Característico, libre de sabores extraños. • Olor: Característico al producto, libre de olores extraños. • Aspecto: Semillas enteras, limpias y sin impurezas. 						
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Agente	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
						m	M
	<i>Mohos</i>	3	3	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Levaduras</i>	3	3	5	1	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterio XIV.5. Frutos secos y semillas.