



FICHA TÉCNICA

TECHNICAL DATA SHEET · SUPERALIMENTOS

Chía Blanca

Salvia hispanica L.

SEMILLA BLANCA · CREMA



CÓDIGO	REVISIÓN	FECHA	MODALIDAD	ORIGEN
FT-TC-CHB-01	01	08 / 2026	Orgánico / Convencional	Paraguay

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Product description

Variedad de perfil suave y versátil de nuestra chía paraguaya. Comparte el excepcional valor nutricional de la especie —alta en Omega-3 (ALA), fibra y proteína— y destaca por su aptitud para molienda, bran y extracción de aceite prensado en frío (hasta $\approx 60\%$ de ALA), ideal cuando se busca una tonalidad clara en el producto final.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Physical & chemical

Aspecto	Semilla ovalada, lisa y brillante
Color	Blanco a crema, uniforme
Olor y sabor	Característico, neutro, sin off-flavors
Tamaño	1,5 – 2,0 mm
Humedad	$\leq 8,0\%$
Pureza botánica	$\geq 99,90\%$
Materia extraña	$\leq 0,10\%$
Semillas de otro color	$\leq 1,0\%$
Granos dañados	$\leq 1,0\%$
Proteína (N $\times 6,25$)	$\geq 16\%$
Contenido de aceite	$\geq 30\%$ ($\approx 60\%$ ALA)

APLICACIONES Applications

Molienda / harina	Bran de chía	Aceite prensado en frío	Panificación
Suplementos	Consumo directo		

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Microbiological

Recuento de aerobios mesófilos	$\leq 10^5$ UFC/g
Mohos y levaduras	$\leq 10^4$ UFC/g
Coliformes totales	$\leq 10^2$ UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	Ausencia / 25 g

Información nutricional

Valores medios por 100 g

Valor energético 486 kcal / 2033 kJ

Grasas totales	30,7 g
— saturadas	3,3 g
— Omega-3 (ALA)	17,8 g
— Omega-6 (LA)	5,8 g
Hidratos de carbono	7,7 g
— azúcares	0 g
Fibra alimentaria	34,4 g
Proteínas	16,5 g
Sal	0,04 g

MINERALES · POR 100 G

Calcio	631 mg	Hierro	7,7 mg
Magnesio	335 mg	Fósforo	860 mg
Potasio	407 mg	Zinc	4,6 mg

CERTIFICACIONES Certifications

USDA Organic	EU Organic	Non-GMO	Kosher
BRCGS	HACCP		

ENVASADO Y CONSERVACIÓN Packaging & storage

PRESENTACIÓN

Bolsas de papel multipliego o polipropileno de 25 kg · Big-bags de 500–1000 kg · Otros formatos a pedido.

ALMACENAMIENTO

Lugar fresco, seco y ventilado, $\leq 25^\circ\text{C}$ · HR $\leq 65\%$, protegido de la luz solar y de productos de olor fuerte.

VIDA ÚTIL

24 meses desde la fecha de producción, en envase íntegro y condiciones adecuadas.

Nota: Los valores consignados son de referencia y representan promedios típicos del producto; pueden variar según campaña, lote y origen. Cada embarque se acompaña de su respectivo certificado de análisis (COA). Las certificaciones se aplican según el alcance del programa y la disponibilidad por lote. Documento de carácter informativo — no sustituye la especificación contractual acordada con el cliente.