



## Chía Negra

Salvia hispanica L.

SEMILLA NEGRA · JASPEADA



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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Product description

Semilla oleaginosa originaria de Mesoamérica, considerada uno de los superalimentos vegetales más completos. La Chía Negra es nuestro producto emblema: excepcionalmente rica en ácidos grasos Omega-3 (ALA), fibra dietaria, proteína vegetal y antioxidantes naturales. Cultivada y procesada en Paraguay bajo estrictos controles de trazabilidad y selección óptica.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Physical &amp; chemical

|                        |                                         |
|------------------------|-----------------------------------------|
| Aspecto                | Semilla ovalada, lisa y brillante       |
| Color                  | Negro a gris jaspeado, uniforme         |
| Olor y sabor           | Característico, neutro, sin off-flavors |
| Tamaño                 | 1,5 – 2,0 mm                            |
| Humedad                | ≤ 8,0 %                                 |
| Pureza botánica        | ≥ 99,90 %                               |
| Materia extraña        | ≤ 0,10 %                                |
| Semillas de otro color | ≤ 1,0 %                                 |
| Granos dañados         | ≤ 1,0 %                                 |
| Proteína (N × 6,25)    | ≥ 16 %                                  |
| Contenido de aceite    | ≥ 30 % (≈ 60 % ALA)                     |

## APLICACIONES Applications

- Consumo directo
- Panificación
- Snacks y barras
- Bebidas
- Yogures
- Suplementos

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Microbiological

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| Recuento de aerobios mesófilos | ≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g |
| Mohos y levaduras              | ≤ 10 <sup>4</sup> UFC/g |
| Coliformes totales             | ≤ 10 <sup>3</sup> 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 &amp; 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, ≤ 25 °C · HR ≤ 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.