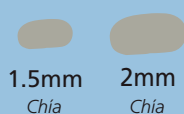


FICHA TECNICA

Origen: Argentina

Granulometría



ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

	Calidad Superior	Calidad estándar
Humedad	8,00% MAX	8,00% MAX
Materia Extraña	0,20% MAX	0,50% MAX
Granos Dañados*	0,50% MAX	1,00% MAX
Granos Vanos	1,00% MAX	2,00% MAX
Bajo Zaranda	2,00% MAX	2,00% MAX

*Granos Dañados, Granos Verdes, Granos Oscuros, Granos Brotados, Granos Chuzos
Libre de insectos, tierra. Libre de metales, vidrios y piedras. Libre de olores.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos: libre de sabores y olores extraños.

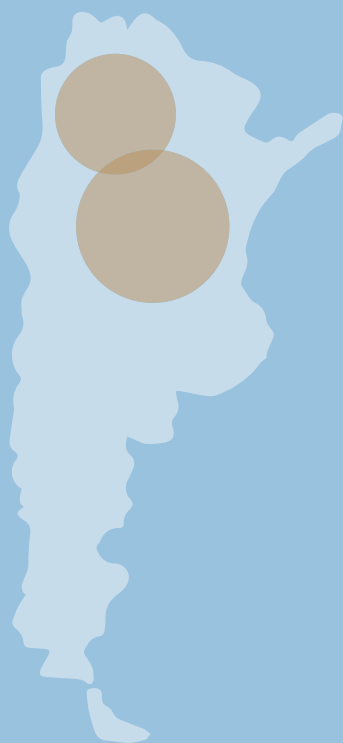
Color: Grisáceo – Negro (preferentemente homogéneo)

ALÉRGENOS / GMO

Producto no alergénico.

Libre de GMO.

ZONA DE PRODUCCION



Centro y Norte de Argentina
Período de cosecha: Julio / Agosto

INFORMACION NUTRICIONAL

Contenido sobre 100 gr
de Chía cruda

Valor Energético	536 Kcal
Hidratos de Carbono	42.0 gr
Proteínas	17.0 gr
Grasas	31.0 gr
Potasio	407 mg
Sodio	16 mg

VIDA UTIL

A partir de la fecha de proceso:

2
AÑOS

CODIFICACIÓN Y ETIQUETADO

Etiqueta pegada:

CH-2020-39-C9

Producto / Calibre/Split
Año de Cosecha / N° Proceso

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Presentación: Bolsas de polipropileno de 25 Kg y big bags de polipropileno de 1000 Kg.

Estiba: tarimas de 12 filas de 5 bolsas, peso total: 1500 Kg.

Apilado máximo: 60 bolsas.

Conservar a temperatura ambiente y preferentemente libre de humedad.



APILADO MAXIMO
60 BOLSAS

POBLACIÓN, DESTINO Y MODO DE USO

Producto semielaborado para industrias elaboradoras de productos alimenticios.

Apto para consumo directo en ensaladas, sopas, etc.

Posibles usos: materia prima para elaborar harina, aceite, puré, brotes de chía, etc.