



Especificação Técnica

Chia orgânica

Descrição

A chia (*Salvia hispânica L.*) é uma planta herbácea pertencente à família das *Lamiaceae*. Possui elevado valor nutricional com alto conteúdo de ácido α -linolênico (Ômega 3), antioxidantes, fibra dietética, minerais como: cálcio, magnésio e fósforo. São promissoras fontes de antioxidantes, devido à presença de polifenóis.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243
 Certificações: *Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial*

Composição

Semente de chia orgânica.

Embalagem

Apresentação em sacos de 25 kg de Kraft.

Prazo de Validade

18 Meses

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, da luz solar, livre de insetos e roedores, sobre paletes e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém.

Principais Aplicações

Pães, bolos e biscoitos, mix de sementes.

Informação Nutricional*

Quantidade por porção de 34g (1/2 xícara)	*VD
Valor Energético	121 kcal = 510 kJ 6%
Carboidratos	14g 5%
Proteínas	6g 8%
Gorduras Totais	10g 18%
Gorduras Saturadas	1g 5%
Gorduras Trans	0g **
Ômega 3	3g 3%
Fibra Alimentar	12 g 48%
Sódio	5,4mg 0,2%
Cálcio	213,6mg 21%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido Fonte: TBCA, 2017.

Características Sensoriais

Cor	Café escuro ao bege, com pequenas manchas escuras
Aspecto Visual	Pequenas e ovaladas
Sabor e Odor	Imperceptíveis

Características Físico-Químicas

Granulometria (mm)	Min. 1,5 – Máx. 2,0
Umidade % (p/p)	Máx. 8,0%
Pureza %	Min. 99,9%
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Máx. 5,0
Zearalenona ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Máx. 100
Desoxinivalenol (DON) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Máx. 750
Ocratoxina A ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Máx. 20
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,30
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10

Características Microbiológica

Coliformes Termotolerantes	$\leq 5,0 \times 10^2 \text{ UFC g}^{-1}$
Salmonella	Ausência em 25 g
Bacillus cereus	$\leq 5,0 \times 10^3 \text{ UFC g}^{-1}$
Staphylococcus	$\leq 1,0 \times 10^3 \text{ UFC g}^{-1}$
E.coli	$\leq 1,0 \times 10^2 \text{ UFC g}^{-1}$

Características Microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Fragmento de insetos (não considerados indicativos de risco)	Máx. 50 unid em 50g
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações da metodologia
Cinzas Insolúveis em ácido (%)	1,5 %

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

*RDC n° 14/2014 – ANVISA Frequência de análise: A cada lote produzido.

Alergênicos

Contém Glúten

Alérgicos: pode conter traços de soja e trigo devido ao compartilhamento de equipamentos.

*De acordo com as legislações ANVISA (RDC 26/2015); FALCPA (Act of 2004); EUR-LEX 1169/2011

Emissão: Nov-2016
 Revisão: 06(14-Set-2021)

BIORGÂNICA PRODUTOS ORGÂNICOS LTDA
 CNPJ: 08.641.174/0001-45
 Rodovia PR-182, KM 458 – Zona Rural
 CEP: 85770-000 Realeza – PR
 FONE: (46) 3543-4613 – C. Postal 152





Especificação Técnica

Chia orgânica – 1,75kg ATM

Descrição

A chia (*Salvia hispânica L.*) é uma planta herbácea pertencente à família das *Lamiaceae*.

Possui elevado valor nutricional com alto conteúdo de ácido α -linolênico (Ômega 3), antioxidantes, fibra dietética, minerais como: cálcio, magnésio e fósforo. São promissoras fontes de antioxidantes, devido à presença de polifenóis.

Certificado orgânico via “IBD Certificações” PR243

Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial

Composição

Semente de chia orgânica.

Embalagem

Apresentação em sacos plásticos de 1,750kg.

Prazo de Validade

18 Meses em ATM

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, da luz solar, livre de insetos e roedores, sobre paletes e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém.

Principais Aplicações

Pães, bolos e biscoitos, mix de sementes.

Informação Nutricional*

Quantidade por porção de 34g (1/2 xícara)	*VD
Valor Energético	121 kcal = 510 kJ 6%
Carboidratos	14g 5%
Proteínas	6g 8%
Gorduras Totais	10g 18%
Gorduras Saturadas	1g 5%
Gorduras Trans	0g **
Fibra Alimentar	12 g 48%
Sódio	5,4mg 0,2%
Cálcio	213,6mg 21%

Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Fonte: TBCA, 2017.

Características Sensoriais

Cor	Café escuro ao bege, com pequenas manchas escuras
Aspecto Visual	Pequenas e ovaladas
Sabor e Odor	Imperceptíveis

Características Físico-Químicas

Granulometria (mm)	Mín. 1,5 – Máx. 2,0
Umidade % (p/p)	Máx. 8,0%
Pureza %	Mín. 99,9%
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 (μ g/kg)	Máx. 5,0
Zearalenona (μ g/kg)	Máx. 100
Desoxinivalenol (DON) (μ g/kg)	Máx. 750
Ocratoxina A (μ g/kg)	Máx. 20
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,30
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10

Características Microbiológica

<i>Coliformes Termotolerantes</i>	$\leq 5,0 \times 10^2$ UFC g ⁻¹
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g
<i>Bacillus cereus</i>	$\leq 5,0 \times 10^3$ UFC g ⁻¹
<i>Staphylococcus</i>	$\leq 1,0 \times 10^3$ UFC.g ⁻¹
<i>E.coli</i>	$\leq 1,0 \times 10^2$ UFC g ⁻¹

Características Microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Fragmento de insetos (<i>não considerados indicativos de risco</i>)	Máx. 50 unid em 50g
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações da metodologia
Cinzas Insolúveis em ácido (%)	1,5 %

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

*RDC n° 14/2014 – ANVISA Frequência de análise: A cada lote produzido.

Alergênicos

Contém Glúten

Alérgicos: pode conter traços de soja e trigo devido ao compartilhamento de equipamentos.

*De acordo com as legislações ANVISA (RDC 26/2015); FALCPA (Act of 2004); EUR-LEX 1169/2011

Emissão: Fev-2020

Revisão: 02(14-Set-2021)

BIORGÂNICA PRODUTOS ORGÂNICOS LTDA

CNPJ: 08.641.174/0001-45

Rodovia PR-182, KM 458 – Zona Rural

CEP: 85770-000 Realeza – PR

FONE: (46) 3543-4613 – C. Postal 152





Especificação Técnica

Chia orgânica – ATM

Descrição

A chia (*Salvia hispânica L.*) é uma planta herbácea pertencente à família das *Lamiaceae*.

Possui elevado valor nutricional com alto conteúdo de ácido α -linolênico (Ômega 3), antioxidantes, fibra dietética, minerais como: cálcio, magnésio e fósforo. São promissoras fontes de antioxidantes, devido à presença de polifenóis.

Certificado orgânico via “IBD Certificações” PR243
Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial

Composição

Semente de Chia (*Salvia hispânica L.*) Orgânica.

Embalagem

Apresentação em pacotes de 200g em ATM.

Prazo de Validade

18 Meses em ATM.

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, da luz solar, livre de insetos e roedores, sobre paletes e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém.

Principais Aplicações

Pães, bolos e biscoitos, mix de sementes.

Informação Nutricional*

Quantidade por porção de 34g (1/2 xícara)	*VD
Valor Energético	221 kcal = 510 kJ
Carboidratos	14g
Proteínas	6g
Gorduras Totais	10g
Gorduras Saturadas	1g
Gorduras Trans	0g
Ômega 3	3g
Fibra Alimentar	12g
Sódio	5,4mg
Cálcio	213,6mg

Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Fonte: TBCA, 2017.

Características Sensoriais

Cor	Café escuro ao bege, com pequenas manchas escuras
Aspecto Visual	Pequenas e ovaladas
Sabor e Odor	Imperceptíveis

Características Físico-Químicas

Granulometria (mm)	Mín. 1,5 – Máx. 2,0
Umidade % (p/p)	Máx. 8,0%
Pureza %	Mín. 99,9%
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Máx. 5,0
Zearalenona ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Máx. 100
Desoxinivalenol (DON) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Máx. 750
Ocratoxina A ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Máx. 20
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,30
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10

Características Microbiológica

<i>Coliformes Termotolerantes</i>	$\leq 5,0 \times 10^2$ UFC g ⁻¹
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g
<i>Bacillus cereus</i>	$\leq 5,0 \times 10^3$ UFC g ⁻¹
<i>Staphylococcus</i>	$\leq 1,0 \times 10^3$ UFC.g ⁻¹
<i>E.coli</i>	$\leq 1,0 \times 10^2$ UFC g ⁻¹

Características Microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Fragmento de insetos (<i>não considerados indicativos de risco</i>)	Máx. 50 unid em 50g
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações da metodologia
Cinzas Insolúveis em ácido (%)	1,5 %

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

*RDC n° 14/2014 – ANVISA Frequência de análise: A cada lote produzido.

Alergênicos

Contém Glúten

Alérgicos: Pode conter traços de soja e trigo devido ao compartilhamento de equipamentos.

*De acordo com as legislações ANVISA (RDC 26/2015); FALCPA (Act of 2004); EUR-LEX 1169/2011

Emissão: Jun-2019
Revisão: 04(14-Set-2021)

BIORGÂNICA PRODUTOS ORGÂNICOS LTDA
CNPJ: 08.641.174/0001-45
Rodovia PR-182, KM 458 – Zona Rural
CEP: 85770-000 Realeza – PR
FONE: (46) 3543-4613 – C. Postal 152

