

ЧИА



Физико-химический анализ

Вкус	Свежий, похожий на ореховый вкус, характерный для семян чиа
Цвет	Яркий от оттенков серого до черного. Натуральный аромат, характерный для семян чиа, без
Запах	посторонних примесей и неприятных запахов
Влажность	<8%
Чистота семян	>99,95%
Включения частей растения (стебли, околоплодники, листья и т.д.)	<0,05%

Микробиологический анализ

КМАФАнМ	<1000 КОЕ/г
Дрожжи и плесень	<50 КОЕ/г
Золотистый стафилококк	Отсутствует
Колиформы	Отсутствуют
Кишечная палочка	Отсутствует
Сальмонелла	Отсутствует в 25г
Листерия моноцитогенес	Отсутствует в 25г
Восковая бацилла	<100 КОЕ/г
Клостридия перфрингенс	<100 КОЕ/г

Химический анализ

Афлатоксин В1	<0,015 мг/кг
Афлатоксин общий	<0,015 мг/кг
Пестициды	В соответствии с регламентами ЕС
Мышьяк	<0,001 мг/кг
Кадмий	<0,001 мг/кг
Свинец	<0,001 мг/кг
Ртуть	<0,001 мг/кг

Аллергены

При производстве не допускается попадание частиц кунжутных семян, которые могут быть аллергенами или вызывать аллергическую реакцию. Чиа не содержит глютен.

Упаковка и маркировка

Чиа упакована в полипропиленовые мешки из трехслойной крафтовой бумаги, рассчитанные на массу нетто 25 кг. На этикетке указывается следующая информация: код продукта и название, ингредиенты, вес нетто, номер партии (YY DDD), срок годности (YYYY MM DD), адрес производителя и страна происхождения.
Вес нетто: 25 кг

Соблюдены обязательные требования

Технических регламентов таможенного союза:
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

Производитель

PACHAMAMA PRODUCTS S.R.L.
TUCUMAN 1455, PISO:16,
DPTO:D, CAPITAL FEDERAL,
CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS
AIRES, ARGENTINA

Страна происхождения

Аргентина

Состав

Семена чиа

Пищевая ценность в 100

гр.:	
Углеводы	62,5 г
Белки	15,2 г
Жиры	6,3 г
Энергетическая ценность	372 ккал / 1557,49 КДж

Не содержит ГМО

Условия хранения

24 месяца с даты производства, при условии хранения при температуре 18-20 °С, в чистом, свежем и сухом месте, вдали от сильных запахов и загрязняющих веществ, при влажности воздуха 60-65%.