

LOGus-5® Chía Entera 99.80 %

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0057 / VERSIÓN 2026

LOGus-5® Es la semilla sanitizada de Chía (Salvia hispanica). Es una semilla de origen centro americano, tiene un alto contenido de fibra y de omega 3. Se utiliza en panadería, bocadillos, bebidas, yogurt, y para la extracción de aceite, etc.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: De acuerdo a aplicación, IDR 30g de fibra dietética/día
[NOM-051-SCF1-SSA1-2010]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Semilla entera
COLOR	Beige a Café/Gris oscuro
SABOR	Característico
OLOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 10 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 150 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 150 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 150 UFC/g
E. COLI	Máx. 3NMP/g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 10%
PUREZA	99.80 %

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener en condiciones ambiente con temperatura entre rangos de 5 °C a 32 °C, libre de polvo, alejado de la luz solar directa y lejos de madera, metal etc.

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

Nuestros ingredientes no están intensionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o enfermedad.

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.