

DESCRIPCIÓN	Harina natural obtenida por prensado de Semillas de Chía (<i>Salvia Hispánica</i>). Harina libre de materias extrañas, con aroma y sabor característicos. Producto natural, libre de gluten, de aromatizantes, colorantes artificiales, estabilizantes o saborizantes.		
Ingredientes	Semilla de Chía (<i>Salvia hispanica</i>)		
Principales componentes	Ácidos grasos poliinsaturados, Proteínas, fibra, calcio, magnesio.		
REGULACIÓN			
Producto en conformidad con el Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Los ingredientes Q'omer® se ajustan al marco jurídico de un gran número de países, pero sin perjuicio de las disposiciones legales adicionales que pudieran existir en algunos otros países.			
USOS Y APLICACIONES			
ALIMENTACIÓN	Ideal para uso en preparaciones de panadería, snacks, alimentos funcionales. Semilla libre de gluten y adecuada para vegetarianos, veganos y personas con enfermedad celiaca. Según el Reglamento (CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006; el uso de este ingrediente podría declarar: - FUENTE DE PROTEÍNAS Solamente si las proteínas aportan como mínimo el 12 % del valor energético del alimento. - ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS Solamente si las proteínas aportan como mínimo el 20 % del valor energético del alimento.		
FISICOQUÍMICA		MICROBIOLOGÍA	
Proteína	≥ 25 %	Aerobios Mesófilos	≤ 5x10 ⁵ ufc/g
Grasa	≤ 15 %	Mohos y levaduras	≤ 5000 ufc/g
Humedad	≤ 10 %	E. Coli	≤ 10 ufc/g
Tamaño de partícula	≤ 250 µm (90 %)	Salmonela	ND /25g
MANIPULACIÓN			
Envases	El contenido neto y el método de embalaje se especificarán en el contrato de venta. Conforme al Reglamento (CE) No1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Conforme al Reglamento (UE) No2015/174 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) N°10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Declaración basada en conformidad de los proveedores de materias primas.		
Almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco y seco, preferiblemente a temperaturas menores de 18°C con humedad relativa menor de 70% en embalaje original sellado y alejado de fuentes de luz, calor o aire. Una vez abierto, usar rápidamente. Después de usar, cerrar el envase herméticamente para evitar su deterioro.		
Vida Útil	Usar preferiblemente dentro de los 24 meses a partir de fecha de envasado en el embalaje original y en las condiciones de almacenamiento sugeridas anteriormente.		
ADICIONAL			
Libre de alérgenos: Conforme al Reglamento (UE) No1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (Anexo II). Producto de origen meramente vegetal y no entra en contacto con ningún material animal durante su fabricación, almacenamiento o transporte. Producto libre de OGM y, por lo tanto, no está sujeto a los requisitos del Reglamento (CE) 1829/2003, ni del Reglamento (CE) 1830/2003. No se utilizan materiales irradiados, ni el producto en sí ha sido irradiado.			