



СЕМЕНА ЧИА (SALVIA HISPANICA), ЧЁРНЫЕ

Применение: Продукт применяется в пищевой промышленности при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, зерновых завтраков, батончиков, смузи, йогуртов, напитков и продуктов здорового питания, а также как натуральный источник омега-3 полиненасыщенных жирных кислот и пищевых волокон при производстве биологически активных добавок к пище и специализированных продуктов питания.

Технические характеристики:

Наименование показателя	Нормативные показатели	Единица измерения
Внешний вид	Цельные семена овальной формы, без комков и видимых посторонних включений	—
Цвет	Чёрный с серо-белым узором (допускаются единичные семена коричневого и белого цвета)	—
Запах	Свойственный семенам чиа, без посторонних запахов	—
Вкус	Нейтральный, слегка ореховый, без постороннего привкуса	—
Массовая доля семян основной культуры (чистота), %, не менее	99,5	%
Массовая доля влаги, %, не более	8,0	%
Сорная примесь (примеси растительного происхождения), %, не более	0,5	%
Семена других цветов, %, не более	5,0	%
Зола общая, %, не более	6,0	%
Свинец (Pb), не более	1,0	мг/кг
Мышьяк (As), не более	0,3	мг/кг
Кадмий (Cd), не более	0,5	мг/кг
Ртуть (Hg), не более	0,05	мг/кг
Афлатоксин В1, не более	0,005	мг/кг
Пестициды: ГХЦГ (α, β, γ-изомеры), не более	0,5	мг/кг
Пестициды: ДДТ и его метаболиты, не более	0,15	мг/кг
Цезий-137, не более	60	Бк/кг
Стронций-90, не более	30	Бк/кг

Примечания:

1. Продукт должен соответствовать Техническим регламентам Таможенного союза ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 022/2011. Отдельный национальный стандарт на семена чиа не установлен.



2. По требованию потребителя отдельные показатели могут быть изменены при условии сохранения безопасности продукта.

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Нормативные показатели	Единица измерения
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ), не более	5×10^5	КОЕ/г
Дрожжи и плесени суммарно, не более	5×10^3	КОЕ/г
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), не более	1×10^2	КОЕ/г
Escherichia coli, в 1,0 г	Не допускается	в 1,0 г
Bacillus cereus, не более	1×10^2	КОЕ/г
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella spp.	Не допускаются	в 25 г

Условия транспортировки и хранения:

Продукт должен храниться в закрытой упаковке в сухих, чистых, хорошо проветриваемых складских помещениях, защищённых от прямых солнечных лучей и свободных от вредителей, при температуре не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %. Не допускается хранение совместно с пахучими продуктами и материалами. После вскрытия упаковки продукт следует использовать в течение срока, обеспечивающего сохранение его качества, при условии повторной герметизации.

Срок годности: 24 месяца от даты изготовления при соблюдении условий хранения.

Упаковка: многослойные бумажные мешки нетто 10 кг, 22,68 кг и 25 кг, по согласованию — мягкие контейнеры (биг-бэги) 1 000 кг.