

1.) DESCRIPTION GENERALE :

Notre purée de sésame blanc est produite conformément aux règles de l'agriculture biologique. Notre filière de sésame répond également au cahier des charges du label Demeter.



Composition :	100% Sésame décortiqué* ² <i>*Produits issus de l'agriculture biologique</i> <i>²Produits cultivés et transformés conformément au référentiel Demeter</i>
Origine agricole :	Egypte
Origine dernière transformation :	Espagne
Procédé de fabrication :	Sélection – Broyage – Conditionnement
Certification Qualité :	IFS Global Market
Utilisation d'OGM :	Aucune utilisation de semences/ingrédients ayant été génétiquement manipulés.
Ionisation :	Aucun traitement ionisant n'a été utilisé sur ce produit.

2.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur	Brun doré parsemé de petits points marron
Odeur	Typique du sésame, notes de toasté
Texture	Crémeux avec de petits morceaux de chair
Saveur	Notes toastées et légère amertume

3.) SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

Paramètres	Résultats	Tolérance	Méthodologie
Corps étrangers (Max. % en poids)	≤ 0,05	-	Comptage par poids
Granulométrie	>100 µm	-	
Humidité, max. %	≤ 6	-	
Indice de peroxyde	≤ 4,5 meq O ₂ /kg	10	
Pesticides	Conforme au règlement CE n°834/2007 & n°889/2008, et leurs amendements		
Métaux lourds	Conforme au règlement CE n°2023/915 et ses amendements		
Aflatoxines & Ochratoxines	Conforme au règlement CE n°2023/915 et ses amendements		

4.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Résultats	Tolérance
Flore mésophile aérobie totale	≤ 100 000 ufc/g	Log 10
Levures et moisissures	≤ 10 000 ufc/g	Log 10
Entérobactéries	≤ 1 000 ufc/g	Log 10
E.Coli	≤ 10 ufc/g	-
Salmonelles	Absence dans 25g	-

5.) DONNEES NUTRITIONNELLES :

Nutriments	Unité	Valeur (pour 100g)	Nutriments	Unité	Valeur (pour 100g)
Energie	Kcal	570	Potassium	mg	406
Energie	KJ	2357	Calcium	mg	131
Graisses	g	48	Fer	mg	7,8
Dont Acides gras saturés	g	7			
Glucides	g	12			
Dont sucres	g	0,4			
Fibres alimentaires	g	11	Allégations		
Protéines	g	17	Source de Potassium		Riche en Fer
Sel	g	0,09	Source de Calcium		

Source : FT fournisseur 2023

6.) ALLERGENES :

Allergène majeur	Dans le produit	Contamination croisée	Zone de contamination possible :
01 Céréales contenant du gluten	-	-	-
02 Poissons et dérivés	-	-	-
03 Arachides	-	+	Ligne de conditionnement
04 Lait et dérivés	-	-	-
05 Fruits à coques et dérivés	-	+	Ligne de conditionnement
06 Céleris et dérivés	-	-	-
07 graines de sésame et dérivés	+	-	-
08 crustacés et dérivés	-	-	-
09 œufs et dérivés	-	-	-
10 Moutarde et dérivés	-	-	-
11 Soja	-	+	Ligne de production
12 Sulfites	-	-	-
13 Lupins	-	-	-
14 Mollusques	-	-	-

Légende : + = présent, - = absent

7.) CONDITIONS DE STOCKAGE :

Conditions de stockage :	Stockage idéal à 8°C et à une humidité relative de 65% max.
DDM :	12 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus.

8.) CONDITIONS DE STOCKAGE :

Code article	Cartons			Palette			
	Poids	Détail	H x L x l (cm)	Poids total	Nb cartons	Cart/couche	Nb de couches
001318	2,4 kg	8x 300g	12,7 x 30 x 15	528 kg	220	20	11
001357	8 kg	2x 4kg	40 x 26 x 26	504 kg	63	-	-
001390	3,9 kg	6x 650g	16,6 x29,7x 19,5	562 kg	144	16	9