


|  |   |                            |  |
|--|---|----------------------------|--|
|  | <b>Réinfo : 4884</b>                          | <b>FICHE TECHNIQUE</b>     |  |
|  | Code produit : 4884<br>Code vrac : MP331R1801 | <b>SESAME BLANC TOASTE</b> | Créée le : 22.09.20 (KW)<br>Révisée le : (0)<br>Page 1 / 1 |

Edité le 22/09/20

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

**DEFINITION**

Graines de sésame (*Sesamum indicum*) récoltées à maturité et décortiquées mécaniquement, puis toastées par rayonnement infra-rouge.

Origine : Inde

**COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE**

Sésame (sésame).

**DECLARATION ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : Sésame.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : petite graine ovale de couleur claire.

Odeur / Goût : caractéristiques du sésame, absence d'odeur ou goût étrangers.

**CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES**

Humidité 4h00 à 70°C sous vide : 7 % max.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES** (valeurs théoriques pour 100g de produit)

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Energie : (kJ)                | 2495   |
| Energie : (kcal)              | 604    |
| Matières grasses en g         | 49.7   |
| Dont acides gras saturés en g | 7.01   |
| Dont acides gras trans en g   | < 0.01 |
| Glucides en g                 | 10     |
| Dont sucres en g              | 0.3    |
| Fibres en g                   | 15     |
| Protéines en g                | 21     |
| Sel (Nax2.5) en g             | 0.006  |

Source : tables de composition nutritionnelle CIQUAL 2020 ANSES, et calcul

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

|                           |                  |                  |             |
|---------------------------|------------------|------------------|-------------|
| Coliformes totaux         | < 10 000 /g      | Escherichia coli | < 100 /g    |
| Staphylocoques pathogènes | < 1 000 /g       | ASR à 46°C       | < 100 /g    |
| Levures                   | < 2 000 /g       | Moisissures      | < 10 000 /g |
| Salmonella spp            | non détecté /25g |                  |             |

**STOCKAGE – DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 6 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Doy pack kraft de 500g.

Carton de 12 doypacks.

**Remarque** L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.