Création : 29/05/20 Version d du 11/03/24 Red. : JN Val. : MH	Fiche technique – CLION / BOUSSAC –	Codification : FT008G

PUREE DE SESAME 1/2COMPLET

INFORMATIONS GENERALES

Dénomination de vente : Purée de sésame 1/2 complet

Utilisation : à cuisiner ou à tartiner. La décantation de l'huile est normale, remuer à chaque utilisation.

Durée de vie au conditionnement : 1080 Jours

- **Garantie Détaillant :** 540 Jours
- **Garantie Grossiste :** 756 Jours

Ingrédients : SESAME complet* 50 % toasté, SESAME pelé* 50 %

Allergènes : voir tableau ci-dessous.

ORIGINE AMERIQUE DU SUD ET/OU AFRIQUE DE L'EST

Sans additif, sans arôme, sans sucre ajouté.

Agriculture Biologique* :

FR-BIO-01
AGRICULTURE NON UE

** Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 2018/848*

AUTRES LABELS / CERTIFICATS

SANS GLUTEN
FR-047

visuels

			
3390390001754 Pots verre 0,35kg	3390390001761 Pots verre 0,7kg	3390390001815 Seau plastique 5kg	3390390001822 Seau plastique 20kg

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	2758kJ, 668kcal		
Matières grasses	60,4g	- Dont Saturées	9,6g
Glucides assimilables	2,2g	- Dont Sucres	1,1g
Fibres	9,1g	Protéines	24,3g
Sel	0,006g		

Vitamines et minéraux : VIT B6 0,6 mg (42,8%*), Potassium 482 mg (24%*)/ phosphore 666 mg (95%*)/ Calcium 354 mg (44%*)/ Magnésium 294 mg (78%*)/ Fer 6 mg (42%*)/ Cuivre 1,7 mg (170%*)

* %= Pourcentage des Valeurs Nutritionnelles Journalières de Référence (VNR)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur marron clair

Saveur douce, typique sésame

Texture crémeuse, un peu granuleuse

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie : 160-250µm

Humidité : < 2 %

CONDITIONS DE STOCKAGE / CONSERVATION

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.

Température optimale 3-15°C Il n'est pas nécessaire de réfrigérer, même après ouverture.

Peut se consommer au-delà de la date de durabilité minimale et sans délais après ouverture, mais les propriétés organoleptiques ne sont plus garanties.

METHODE DE FABRICATION

Sésame toasté au feu de bois, broyé à basse température

DECLARATION ALLERGENE	
A = **A**bsence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, ou risque de contaminations croisées maîtrisé) **T =** présent à l'état de **T**races dû à des contaminations croisées non maîtrisées **P** = **P**résence significative provenant des matières premières	
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	T
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	A
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	T
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	P
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A
Nous mentionnons sur l'étiquette : *« L'entreprise travaille le sésame, l'arachide et les fruits à coques. »*	

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobie < 50 000 UFC/g

Enterobactéries < 100 UFC/g

Levures, moisissures < 5 000 UFC/g

Salmonelle = absence/25g

B. cereus < 100 UFC/g

Conforme au Règlement EU 2073/2005

AUTRES CONTAMINANTS

Mycotoxines et métaux lourds, conformes au règlement EU 2023/915 et ses évolutions.

Résidus de produits phytosanitaires, conformes aux règlements EU 396/2005 et EU 889/2008.

Conformément au règlement 2018/848, ce produit n'est pas concerné par la directive ionisation 1999/2/CE, ne contient pas volontairement de nanoparticules, ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations sont contractuelles mais ne sauraient se substituer à la législation en vigueur. En cas d'existence d'un cahier des charges validé entre les parties, les spécifications techniques du cahier des charges prévalent sur la présente fiche technique.