

Purée de sésame 1/2complet

Dénomination de vente : Purée de sésame

Utilisation : à cuisiner ou à tartiner

Présentation : Pot verre

Durée de vie : 2 an(s)

Poids net : 0,350 kg

Ingrédients : SESAME complet* 50 %, SESAME décortiqué* 50 %

Allergènes : voir tableau ci-dessous.



(FR-047-029)

Agriculture Biologique* :



**FR-BIO-01
AGRICULTURE NON UE**

* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 834/2007

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)

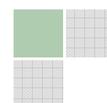
Caractéristiques organoleptiques / visuelles

Couleur marron clair	Texture crémeuse, un peu granuleuse
Saveur douce, typique sésame	Granulométrie : 160-250µm



Méthode de fabrication

Sésame toasté au feu de bois, broyé à la meule de pierre



Paramètres qualitatifs

Humidité : < 2 %
SANS GLUTEN



Déclaration allergène : En rouge, les allergènes présents dans l'usine

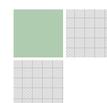
A = Absence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, voir risque de contaminations croisées maîtrisé)

T = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

P = Présent dans les matières premières ou contamination croisées significatives

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)	T
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 tous nos produits finis :
« L'entreprise travaille le sésame, l'arachide, les fruits à coques, le lait, le soja,
le seigle et le petit épeautre (gluten). »*



Caractéristiques 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

Autres contaminants

Aflatoxines < 4 ppb
Conforme à la réglementation

Conditions de stockage / conservation

Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.
Température optimale 3-15°C

Informations logistiques	Code douanier : 20081999	
Code article : TCB	Code barre : 3 390 390 001 754	
Description des unités de manutention	Poids brut (KG) :	Dimensions :
Unité : Pot verre de 0,350 kg net	0,529	71,8x118,8 mm
Colis de 6 unité(s)	3,275	228x154x132 mm
Palette : 5 couches de 25 colis	409,375	80x120x 76,0 cm

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations ne sont pas contractuelles et ne sauraient se substituer à la législation en vigueur.

