



ARTICLES BRUYERRE :
08010018 (5 kg.)
08010019 (1 kg.)

SELON REF. 7555

Date de révision : 08/2018
VISA : BDV

FICHE TECHNIQUE

Graines sésame naturelles C 7551 / blanches C 7550 – 7555

Naturelles

Les graines de sésame de l'Amérique Centrale - Inde ou Chine sont un produit naturel, sans additifs
Produit par excellence pour vos décorations de pain/pâtisserie ou rôtis ; délicieux en sauces, avec viandes, en salades, ...

Blanches

Les graines sont trempées dans l'eau ce qui fait rompre leur peau.
Les pelures sont ensuite enlevées et les graines séchées.

Les graines de sésame 100% - max 0.1% corps étranger (poids)
Grains étranges – max 1%

Volume / Poids de l'unité de vente:

Forme:	ovale/plate 2/3mm
Couleur:	blanche (blanche de perle)
Goût:	de noix agréable, non amer ni rance
Odeur:	pas d'odeur particulière
Consistance:	Typique de graines de sésame

Paramètres microbiologiques (à la production) :

Levures/moisissures	< 10 ⁵ KVE/g
Salmonelles	absence/ 25g

Paramètres physico-chimiques :

Humidité	< 6.0%	Gravimètre/four
Métaux lourds		
Cadmium	< 0.30 ppm	(Cd-four)
Plomb	< 0.10 mg/kg	(Pb-four)
Mercure	< 0.02 mg/kg	(Hg-hydrure)
Arsénic	< 0.10 mg/kg	(As-hydrure)

Produit NON-OGM.

Ce produit n'est pas traité avec des rayons ionisantes.

Durée de conservation en observant les conditions de stockage:

Date limite utilisation optimal (DLUO):	8 mois après date de production (minimal 5) voir étiquette
Temps de conservation minimum garanti après livraison :	variable
Conditions de stockage optimales:	Frais et sec (6 – 18°C)

GMO DECLARATION :

Markelbach & Corne NV declare that we do not use any GMO and to the best of our knowledge neither do our suppliers. The above mentioned details are to the best of our knowledge true and accurate. Any information and recommendation provided in this data sheet is without warranty or guarantee since conditions of use are beyond our control.

**NUTRITIONAL INFORMATION per 100g:** (as annex XV of EC/1169/2011)

Energy	626.87	Kcal
	2622.82	kJ
Fat	52	g
of which saturated	8.47	g
of which mono-unsaturated	21.91	g
of which poly-unsaturated	21.25	g
Carbohydrates	5	g
of which sugars	NIL	g
Fibres	12 g	g
Proteins	17.64	g
Na	14.57	mg

INTOLERANCE DATA

Milk proteins	01	0	Crustacean & shellfish	13	0	Sulphite (E220 until E228)	25	0
Lactose	02	0	Maize	14	0		26	
Egg products	03	0	Cocoa	15	0		27	
Soya proteins	04	0		16			28	
Soya oil	05	0	Leguminous plants	17	0		29	
Gluten	06	0	Hazelnuts, almonds	18	0		30	
Wheat	07	0	Other nuts *	19	0	Coriander	31	0
Rye	08	0	Peanut	20	0	Celery	32	0
Cattle beef	09	0	Peanut oil	21	0	Molusc	33	0
Pork beef	10	0	Sesame	22	1	Umbelliferae – Carrot	34	0
Chicken beef	11	0	Sesame oil	23	1	Lupine	35	0
Fish	12	0	Glutamate	24	0	Mustard	36	0
1 = Present or 0 = Absent or ? = If there is insufficient information available or if the article contains just traces of the pertinent substance.								

Other nuts* = walnuts, pecan nuts, cashew nuts, pistachio nuts, Brazil nuts, macadamia nuts

The supplier hereby declares that all products delivered to Markelbach & Corne comply with all relevant European and Belgian legislation, as for instance :

Contaminants: EC/1881/2006 (and amendments): setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs

Material coming into contact with food: EC/1935/2004 regarding packaging (and amendments) and EC/10/2011.

Food information and allergens: EC/1169/2011 and amendments

Pesticide residues: EC/396/2005, 2007/7/EG, 86/362/EEG, 90/642/EEG and their amendments.

Coating materials : BPA and others EC/1895/2005 of 18 November 2005 on the restriction of use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with food

F.T. BASEE SUR FICHE FOURNISSEUR/FABRICANT.

Cette fiche a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus corrects et les plus complets disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Bruyerre s.a. ne peut pas être rendue responsable pour la justesse et l'intégralité totales de ce document. Celui-ci a été établi sur base des données transmises par notre fournisseur/fabricant.



Rue François Léon Bruyerre, 34 – B-6041 Gosselies * www.bruyerre.be * Agrément AFSCA : AER/HAI/001729
 Secrétariat général : T 0032-71/25.01.58 * F 0032-71/25.01.47 * info@bruoyerre.be
 T.V.A. BE 0431.703.151 / Enregistrement n° 082.711
 Contact qualité matières premières : qualite.matprem@bruoyerre.be * 0032-71/25.01.42