

TAHIN PUREE DE SESAME BLANC

INFORMATIONS GENERALES

Dénomination de vente : Purée de sésame blanc

Durée de vie au conditionnement : 1080 Jours

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

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

Ingrédients : SESAME pelé* 100 %

Agriculture Biologique* :

Allergènes : voir tableau ci-dessous.



FR-BIO-01

AGRICULTURE NON UE

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

Sans additif, sans arôme, sans sucre ajouté.

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

AUTRES LABELS / CERTIFICATS



visuels



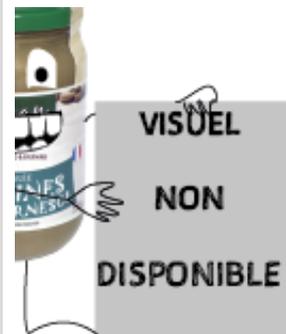
3390390001730
Pots verre
0,35kg



3390390001747
Pots verre
0,7kg



3390390001853
Seau plastique
5kg



3390390001808
Seau plastique
20kg

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	2805kJ, 679kcal	
Matières grasses	61,6g - Dont Saturées	9,8g
Glucides assimilables	2,5g - Dont Sucres	1,1g
Fibres	7,0g	Protéines 25,2g
Sel	0,010g	

Vitamines et minéraux : Vit B1 0,67 mg (60%*), Vit B6 0,8 mg (57%*)/ Potassium 484 mg (24%*)/
Calcium 67,3 mg (8,4%*)/ Phosphore 526 mg (75%*)/ Magnesium 322 mg (85%*)/ Fer 6,6 mg (47%*)/
Cuivre 1,8 mg (180%*).

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur crème
tirant sur le gris
Saveur douce,
légèrement amère

Texture crèmeuse,
légèrement grumeleuse

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie : 180-280µm
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

Graines de sésame décortiquées, séchées à l'air chaud puis broyées à basse température



DECLARATION ALLERGENE

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

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

P = Présence 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 < 500 000 UFC/g

Enterobactéries < 1200 UFC/g

Levures, moisissures < 5 00 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 1881/2006.

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

Conformément au règlement 834/2007, ce produit n'est pas ionisé, ne contient pas volontairement de nanoparticules, ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

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.

