

## SESAME DECORTIQUE BIOLOGIQUE 250g

## PRESENTATION

**Historique :**

Le sésame est une plante oléagineuse, appartenant à la famille des Pédaliacées. Cultivée depuis près de 5 000 ans, on pense que le sésame est originaire d'Afrique, et qu'il s'est répandu ensuite aux Indes, en Chine et au Japon dans les temples les plus anciens. Le sésame jouait un rôle important dans les cérémonies et était utilisé par les Babyloniens pour la préparation de médicaments aux plantes et de vin. En Inde, il est symbole de l'immortalité.

Les graines de sésame sont de formes ovales, petites et plates d'1 mm d'épaisseur. Les graines ne sont pas de couleur uniforme. Les graines grillées peuvent varier du blanc cassé au gris foncé en passant par l'orange clair et la couleur miel.

**Ingrédient(s) :** Graine de sésame biologique (*Sesamum indicum*)

**Process :**

1. Nettoyage/ 2. Triage/ 3. Décorticage mécanique/ 4. Calibrage/ 5. Conditionnement

**Recettes :** Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :**

Il a un agréable goût de noisette et peut se glisser dans de multiples préparations sous forme de purée « tahin » pour assaisonner les sauces, salades et plats et desserts, sur les pains, les biscuits et confiseries.

Les graines fraîches sont à conserver au frais car elles ont tendance à rancir.

Faire griller à sec dans une poêle adhésive quelques secondes pour en réveiller toute leur saveur.

On peut aussi faire rôtir les graines dans une cuillère d'huile, une noix de beurre ou mieux encore, dans de l'huile de sésame pour en dégager toute la saveur.

Utiliser dans vos salades, votre petit-déjeuner avec du fromage blanc et dans vos pâtisseries, pains, confiseries.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	2855 kJ / 698 kcal
Matières grasses.....	61 g
dont acides gras saturés.....	9 g
Glucides.....	11,5 g
dont sucres.....	0,5 g
Fibres alimentaires.....	11,5 g
Protéines.....	20 g
Sel.....	0,12 g

## SESAME DECORTIQUE BIOLOGIQUE 250g

## CERTIFICATION

**Codification douanière** : 1207.40.90

**Tracabilité :**

**Agriculture** : Paraguay, Inde, Ethiopie

**Etiquetage :**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

**Certification biologique du conditionnement et de la distribution** : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

**Certification KASHER** : BETH DIN DE PARIS

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

## GARANTIES

**OGM** : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

**Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités** : Absence

**Allergène :**

Allergène présent sur le site de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, gluten, noisette, noix de cajou et soja.

**Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :**

- \* le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- \* nettoyage complet après chaque produit.
- \* nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

**Critères microbiologiques :**

	Cible
Flore Aérobic Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthrinoides	non détectés	10 ppb

**SESAME DECORTIQUE BIOLOGIQUE 250g**
**Mycotoxines :**

	<i>Cible µg/kg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaralénone	<75

**Métaux lourds :**

	<i>Cible mg/kg ou ppm</i>
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

**CONDITIONNEMENT**

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
250 g/6	Film plastique + étiquette	Carton C	SESDC250	3 329488 521256	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton C	195*180*145	0,135	24	10	240	1440

Sur palette EUROPE (120\*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.