

# Purée de sésame noir

**Dénomination de vente :** Purée de sésame noir

**Utilisation :** à cuisiner ou à tartiner

**Présentation :** Pot verre

**Durée de vie :** 2 an(s)

**Poids net :** 0,350 kg

**Ingrédients :** SESAME noir\* 50%, SESAME complet\* 50%

**Allergènes :** voir tableau ci-dessous.



(FR-047-033)

**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	2587kJ, 626kcal		
Matières grasses	54,4g	- Dont Saturées	8,7g
Glucides assimilables	3,6g	- Dont Sucres	0,7g
Fibres	12,5g	Protéines	24,3g
Sel	0,010g		

Vitamines et minéraux : Vit B6 0,59 mg (42%\*), Potassium 532 mg (26%\*)/ Phosphore 597 mg (85%\*)/ Calcium 886 mg (110%\*)/ Magnésium 303 mg (80%\*)/ Fer 6 mg (42%\*)/ Cuivre 1,6 mg (160%\*)

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

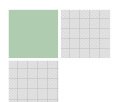
## Caractéristiques organoleptiques / visuelles

Couleur noir	Texture crémeuse, légèrement granuleuse
Saveur douce, typique sésame, sans amertume	Granulométrie : 160- 250µm



## Méthode de fabrication

Graines de sésame noir et blanc toastées au feu de bois, broyées 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)

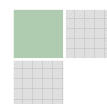
**T** = présent à l'état de Traçes dû à des contaminations croisées non maîtrisées

**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)	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 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

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

<b>Informations logistiques</b>	<b>Code douanier : 20081999</b>	
<b>Code article : TN</b>	<b>Code barre : 3 390 390 006 360</b>	
<b>Description des unités de manutention</b>	<b>Poids brut (KG) :</b>	<b>Dimensions :</b>
<b>Unité : Pot verre de 0,350 kg net</b>	0,529	71,8x118,8 mm
<b>Colis de 6 unité(s)</b>	3,275	228x154x132 mm
<b>Palette : 5 couches de 25 colis</b>	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.**

