

# FICHE TECHNIQUE

Date de création : 30/07/2014

Date de mise à jour: 07/08/2017

Page 1 sur 3

# SESAME NOIR BIOLOGIQUE 250g

## **PRESENTATION**

#### Historique:

Le sésame est l'une des premières plantes comestibles avec laquelle a été confectionné de l'huile. Son origine est très ancienne : ces graines étaient consommées il y a plus de 7500 ans en Inde et il y a 50000 ans en Chine. Sa consommation s'est ensuite répandue en Afrique, en Asie Mineure, au Proche et moyen Orient et enfin dans le Sud du bassin méditerranéen.

La consommation des graines de sésame est peu répandue en occident. On le retrouve principalement dans de nombreux plats asiatiques, indiens, sri-lankais et chinois.

<u>Ingrédient(s)</u>: graines de sésame noir complet biologique (Sesanum indicum)

#### Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Les graines de sésame noir, au goût plus intense que les graines de sésame complet, permettent de relever, d'apporter du croquant et de la couleur à l'ensemble de vos plats.

Elles seront appréciées pour les recettes de pains, pâtisseries.

Elles pourront également êtres saupoudrées sur vos salades, viandes blanches, poissons, riz...

N'hésitez pas à intégrer les grains de sésame noir dans les recettes de marinades, sauces ou sushis pour plus d'originalité.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

#### Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie	2426 kJ / 587 kcal
Matières grasses	50,0 g
dont acides gras saturés	7,0 g
Glucides	10,5 g
dont sucres	0,3 g
Fibres alimentaires	11,5 g
Protéines	18,0 g
Sel	0,12 g

#### CERTIFICATION

Codification douanière: 1207.40.90

Tracabilité:

Agriculture: Bolivie, Pakistan, Inde

#### 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).



# FICHE TECHNIQUE

Date de création : 30/07/2014

Date de mise à jour: 07/08/2017

Page 2 sur 3

# SESAME NOIR BIOLOGIQUE 250g

Le certificat est accessible sur le site internet <u>www.markal.fr</u> onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

### **GARANTIES**

<u>OGM</u>: 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

## Allergènes :

Contient du sésame.

Présente un risque de contaminations croisées avec les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, soja

#### Critères microbiologiques:

	Cible
Flore Aérobie 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				
Pyréthroides	non détectés	10 ppb				

#### Mycotoxines:

_	Cible µg/kg ou ppb			
Aflatoxine B1	<b>~</b> 2			
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	<b>&lt; 4</b>			
Ochratoxine	<b>&lt;</b> 3			
Vomitoxine ou DON	< <b>7</b> 50			

## Métaux lourds:

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

#### CONDITIONNEMENT



# FICHE TECHNIQUE

Date de création : 30/07/2014

Date de mise à jour: 07/08/2017

Page 3 sur 3

# SESAME NOIR BIOLOGIQUE 250g

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
250 g/6	Film plastique + étiquette	Carton C	SESNC250	3329488572500	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	0,105	24	10	240	1440

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