

GOMASIO BIOLOGIQUE 150g

PRESENTATION

Ingrédient(s) : sésame complet biologique, sel

Description : Le *gomasio* (ou *gomashio*) est un condiment composé d'un mélange de sésame grillé et de sel marin. Il est utilisé depuis des millénaires au Japon.

Le mot *gomasio* est formé à partir de *goma* qui signifie « sésame » en japonais et de *shio* (« sel »).

Process : 1. Mélange des ingrédients / 2. Conditionnement

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

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Le gomasio est idéal pour saupoudrer des légumes vapeur, des viandes blanches, des tartines... Délicatement parfumé, il ne se contente pas de saler : il ajoute aux mets la discrète saveur du sésame.

Cet assaisonnement est aussi apprécié sur les plats chauds, céréales, potages, légumes, pâte à pain, ainsi que pour agrémenter salades et crudités.

Le gomasio est à conserver au frais car les graines ont tendance à rancir.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

Critères	Moyenne pour 100 g
Energie.....	2469 kJ / 597 kcal
Matières grasses.....	48,4 g
dont acides gras saturés.....	6,8 g
Glucides.....	17,3 g
dont sucres.....	0,3 g
Fibres alimentaires.....	11,5 g
Protéines.....	17,2 g
Sel.....	5,3 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1207.40.90

Agriculture: Non UE

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)

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GOMASIO BIOLOGIQUE 150g

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

Allergènes :

Allergène présent sur le site de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : gluten et 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 <i>µg/Kkg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaralénone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

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

GOMASIO BIOLOGIQUE 150g

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
150g/6	Film plastique + étiquette	Carton	GOMC150	3329486711154	2 mois	12 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	-	-	16	10	160	960

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