Création : 18/02/2013 Julien NATTIER Version du 09/05/17

# Fiche technique – JEAN HERVÉ S.C.S. –

Index SMQ : Doc Spécifications produit 4.2.3

### Goma-sio

Dénomination de vente : Graines de sésames grillées au sel

**Utilisation**: en assaisonnement

**Présentation**: Pot PET **Durée de vie**: 1 an(s) **Poids net**: 0,300 kg

Ingrédients : SESAME\* 95 %, Sel non raffiné 5

%

Allergènes : voir tableau ci-dessous.



Agriculture Biologique\*:



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

|                 |                       | Informations nutritionnelles moyennes pour 100g               |  |  |  |  |
|-----------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| 2464kJ, 596kcal |                       |                                                               |  |  |  |  |
| 52,0g           | - Dont Saturées       | 8,3g                                                          |  |  |  |  |
| 3,9g            | - Dont Sucres         | 0,4g                                                          |  |  |  |  |
| 9,8g            | Protéines             | 23,2g                                                         |  |  |  |  |
| 6,600g          |                       |                                                               |  |  |  |  |
|                 | 52,0g<br>3,9g<br>9,8g | 52,0g - Dont Saturées<br>3,9g - Dont Sucres<br>9,8g Protéines |  |  |  |  |

Vitamines et minéraux : Phosphore 650 mg (92%\*)/ Magnesium 281 mg (75%\*)/ Fer 63,8 mg (455%\*)/ Cuivre 19,2 mg (1920%\*)

<sup>\* %=</sup> Pourcentage des Valeurs Nutritionnelles Journalières de Référence (VNR)

| Caractéristiques organoleptiques / visuelles |                      |  |  |
|----------------------------------------------|----------------------|--|--|
| Couleur écrue                                | Poudre granuleuse    |  |  |
| Goût salé, typique                           | Granulométrie : 500- |  |  |
| sésame                                       | 800μm                |  |  |
|                                              |                      |  |  |
|                                              |                      |  |  |
|                                              |                      |  |  |
|                                              |                      |  |  |



#### Méthode de fabrication

Sésame grillé au feu de bois et broyé à la meule de pierre basse température.





Création : 18/02/2013 Julien NATTIER Version du 09/05/17

# Fiche technique – JEAN HERVÉ S.C.S. –

Index SMQ : Doc Spécifications produit 4.2.3

#### 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 <u>T</u>races dû à des contaminations croisées non maîtrisées

 $P = \underline{P}$ résent dans les matières premières ou contamination croisées significatives

| <u>=</u>                                                                                                                                                                  |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales                          | Α |
| Crustacés et produits à base de crustacés                                                                                                                                 | А |
| Œufs et produits à base d'œufs                                                                                                                                            | Α |
| Poissons et produits à base de poissons                                                                                                                                   | Α |
| Arachides et produits à base d'arachides                                                                                                                                  | Т |
| Soja et produits à base de soja                                                                                                                                           | Α |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)                                                                                                                    | А |
| 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 | Т |
| Céleri et produits à base de céleri                                                                                                                                       | А |
| Moutarde et produits à base de moutarde                                                                                                                                   | Α |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame                                                                                                                 | Р |
| Anhydride sulfureux et sulfites                                                                                                                                           | Α |
| Lupin et produits à base de lupin                                                                                                                                         | Α |
| Mollusque et produits à base de mollusques                                                                                                                                | Α |
|                                                                                                                                                                           |   |

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). »





Création : 18/02/2013 Julien NATTIER Version du 09/05/17

# Fiche technique – JEAN HERVÉ S.C.S. –

Index SMQ : Doc Spécifications produit 4.2.3

#### Caractéristiques microbiologiques

Mésophiles aérobie < 10 000 UFC/g

Enterobactéries < 10 UFC/g

Salmonelle = absence/25g

#### **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

| Informations logistiques              | Code douanier: 20081999       |                 |
|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------|
| Code article: GOPB7                   | Code barre: 3 390 390 001 846 |                 |
| Description des unités de manutention | Poids brut (KG) :             | Dimensions :    |
| Unité: Pot PET de 0,300 kg net        | 0,355                         | 90x139,2 mm     |
| Colis de 6 unité(s)                   | 2,281                         | 281x190x156 mm  |
| Palette: 5 couches de 16 colis        | 182,480                       | 80x120x 88,0 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.



