

Sésame blanc au suc de canne intégral

Dénomination de vente : Purée de sésame au suc de canne intégral

Utilisation : à tartiner ou à pâtisser

Présentation : Pot verre

Durée de vie : 2 an(s)

Poids net : 0,360 kg

Ingrédients : SESAME décortiqué* 70 %, Suc de canne intégral* 30 %

Allergènes : voir tableau ci-dessous.



(FR-047-081)

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	2466kJ, 593kcal		
Matières grasses	42,2g	- Dont Saturées	6,6g
Glucides assimilables	30,8g	- Dont Sucres	27,4g
Fibres	5,4g	Protéines	17,4g
Sel	0,054g		

Vitamines et minéraux : NON DISPONIBLE

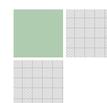
Caractéristiques organoleptiques / visuelles

Couleur marron	Texture crémeuse, un peu liquide
Saveur douce typique sésame	Granulométrie : 180-280µm



Méthode de fabrication

Graines de sésame pelées en méthode traditionnelle et séchées à l'air chaud. Mélange et broyage avec le suc de canne intégral. Conditionnement.



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)

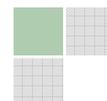
T = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

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)	T
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 < 5 000 UFC/g
Enterobactéries < 10 UFC/g
Levures, moisissures < 100 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 article : TBSU

Code douanier : 20081999

Code barre : 3 390 390 000 252

Description des unités de manutention	Poids brut (KG) :	Dimensions :
Unité : Pot verre de 0,360 kg net	0,539	71,8x118,8 mm
Colis de 6 unité(s)	3,335	228x154x132 mm
Palette : 5 couches de 25 colis	416,875	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.

