

SESAME COMPLET GRILLE BIOLOGIQUE 500g

PRESENTATION

Historique :

Le sésame est une plante oléagineuse cultivée depuis près de 5 000 ans. Les graines de sésame sont de formes ovales, petites et plates d'1 mm d'épaisseur. Les graines ne sont pas de couleur uniforme. Les graines grillées peuvent varier du blanc cassé au gris foncé en passant par l'orange clair et la couleur miel.

Ingrédient(s) : Graine de sésame biologique (*Sesamum indicum*)

Process : 1. Nettoyage / 2. Toastage /3. Conditionnement

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

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Il a un agréable goût de noisette et peut se glisser dans de multiples préparations sous forme de purée « tahin » pour assaisonner les sauces, salades et plats et desserts, sur les pains, les biscuits et confiseries. Les graines fraîches sont à conserver au frais car elles ont tendance à rancir.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100 g</u>
Energie.....	2364,2 kJ / 571,4 kcal
Matières grasses.....	45,4 g
dont acides gras saturés.....	6,9 g
Glucides.....	8,5 g
dont sucres.....	1,8 g
Fibres alimentaires.....	15 g
Protéines.....	24,7 g
Sel.....	0,02 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1207.40.90

Traçabilité :

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).

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

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

SESAME COMPLET GRILLE BIOLOGIQUE 500g
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

Allergène :

Allergène présent sur le site de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, gluten, noisettes, noix cajou et soja.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

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
Pyréthrinoides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaralénone	<75

Métaux lourds :

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

SESAME COMPLET GRILLE BIOLOGIQUE 500g

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/ 6	Film plastique + étiquette	Carton D	SESCGC500	3329488541209	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 D	240*210*180	0,158	14	8	112	672

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