

Création : 29/05/20
Version d du 07/02/24
Red. : JN Val. : MH

Fiche technique

– CLION / BOUSSAC –

Codification :
FT037G

GOMA-SIO DE LA MER

INFORMATIONS GENERALES

Dénomination de vente : Graines de sésames grillées au sel et à l'algue marine

Durée de vie au conditionnement : 360 Jours

Utilisation : condiment pour assaisonnement des salades et plats cuisinés

➤ **Garantie Détaillant :** 180 Jours

➤ **Garantie Grossiste :** 252 Jours

Ingrédients : SESAME* 90,75 %, Sel non raffiné 4,75 %, Algues Nori 4,5 %

Agriculture Biologique* :



FR-BIO-01
AGRICULTURE NON UE

Allergènes : voir tableau ci-dessous.

* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 2018/848

AUTRES LABELS / CERTIFICATS



SANS
GLUTEN

visuels



3390390001907
Pots PET
0,15kg



3390390001914
Pots PET
0,30kg



3390390002089
sac
1,5kg

FORMAT
NOT
AVAILABLE

FORMAT
NON
DISPONIBLE

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	2460kJ, 594kcal	
Matières grasses	48,9g - Dont Saturées	7,6g
Glucides assimilables	13,1g - Dont Sucres	0,4g
Fibres	3,6g	Protéines 23,5g
Sel	6,400g	

Vitamines et minéraux : Phosphore 622 mg (88%*)/ Magnesium 382 mg (101%*)/ Fer 76,6 mg (547%*)/
Cuivre 17,9 mg (1790%*)

* %= Pourcentage des Valeurs Nutritionnelles Journalières de Référence (VNR)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur chiné beige Poudre granuleuse
et noir

Saveur typique du
sésame, salée et
iodée

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie : 500-800µm

Humidité : < 2 %

CONDITIONS DE STOCKAGE / CONSERVATION

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.

Température optimale 3-15°C Il n'est pas nécessaire de réfrigérer, même après ouverture.

Peut se consommer au-delà de la date de durabilité minimale et sans délais après ouverture, mais les propriétés organoleptiques ne sont plus garanties.

METHODE DE FABRICATION

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



DECLARATION ALLERGENE

A = Absence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, ou risque de contaminations croisées maîtrisé)

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

P = Présence significative provenant des matières premières

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	T
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)	A
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 l'étiquette :

« L'entreprise travaille le sésame, l'arachide et les fruits à coques. **Traces possibles de crustacé.** »



Création : 29/05/20
Version d du 07/02/24
Red. : JN Val. : MH

Fiche technique

– CLION / BOUSSAC –

Codification :
FT037G

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobie < 10 000 UFC/g

Enterobactéries < 10 UFC/g

Salmonelle = absence/25g

Conforme au Règlement EU 2073/2005

AUTRES CONTAMINANTS

Mycotoxines et métaux lourds, conformes au règlement EU 2023/915 et ses évolutions.

Résidus de produits phytosanitaires, conformes aux règlements EU 396/2005 et EU 889/2008.

Conformément au règlement 2018/848, ce produit n'est pas concerné par la directive ionisation 1999/2/CE, ne contient pas volontairement de nanoparticules, ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations sont contractuelles mais ne sauraient se substituer à la législation en vigueur. En cas d'existence d'un cahier des charges validé entre les parties, les spécifications techniques du cahier des charges prévalent sur la présente fiche technique.

