

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev C Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 03/03/2014

Mise à jour / Update : 31/03/2021

Dénomination: SESAME NOIR - BLACK SESAME SEEDS

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabinat de Marseille

Description : Graines séchées puis décortiquées de Sesamum Indicum, plante oléagineuse de la famille des pédaliacées / Dried and peeled seeds of Sesamum Indicum

Origine(s) : Inde, Mexique, Afrique, Amérique du Sud / India, Mexico, Africa, South Africa

DLUO (An) / BB (Years) : 2

Flaveur / Flavor : Caractéristique / Typical of product.

Couleur / Color : Noir /Black

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Utilisation prévue / Intended use : Le Sésame noir est couramment utilisé dans la cuisine Indienne, chinoise et japonaise / Black sesame is current used for Indian food.

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

OGM / GMO : Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionals and authorities, so no GMO certificate is requested..

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: moutarde, céleri, gluten. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: mustard, celery, gluten.

Ce produit n'est pas destiné à la germination.

Conditions de stockage / storage conditions : Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	645	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :	
Humidité / Moisture % (m/m), max :	6%		
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :	0,1		
			Teneur en huile > 48 % Acide gras libre < 2%
Aflatoxines B1 (µg/kg):	< 2		
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	< 4		

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.