

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev D Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 24/01/2022

Mise à jour / Update : 31/03/2023

**Dénomination:** Mélange de sésame / Mix de sésame

**Ingrédients / Ingredients list**

SESAME blanc, SESAME noir / White SESAME, black SESAME.

**Description :** Mélange de graines de Sesamum Indicum / Mix of seeds of Sesamum Indicum

**Origine(s) :** Mélangé en France / Ingrédients d'importations / Mixed in France - imported ingredients **DLUO (An) / BB (Years) :** 2

**Flaveur / Flavor :** Caractéristique du mélange / Characteristic of blend. **Couleur / Color :** Blanc - Noir / White - black

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

**Utilisation prévue / Intended use** Salades, viandes, légumes, sushi et recettes boulangerie / Salads, meats, vegetables, sushi and baking recipes.

**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 modifiées, 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. Conditionnement vrac retravaillé : traces de : moutarde, céleri. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: mustard, celery, gluten. Reworked bulk packaging: traces of: mustard, celery.

**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)

Humidité / Moisture % (m/m), max :

10%

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.