



Nom commercial :

GOTAN Huile de Sésame 6x250mL
Désignation légale : Huile de Sésame

Identification :

Référence TWF = GT02603

Référence GOTAN = 02603

EAN 13 UVC = 8710605026030

EAN 13 colis = 8710605626032

L'huile de sésame de Go-Tan résulte de la première pression des graines de sésame grillées. Elle est recommandée pour donner un goût de noix grillée à vos préparations.

Formulation :

Huile de SESAME 100%

Origine du produit :

Fabrication : Pays-Bas

Spécifications de conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
Après ouverture, stocker à température ambiante et consommer sous 3 mois.
DDM/DLC : 546 jours

Conseil d'utilisation :

Ajouter de l'huile de sésame en fin de cuisson pour parfumer votre plat.

Caractéristiques nutritionnelles :

Analyse	Unité	Valeur
Valeur énergétique	kJ/100g	3700
	kcal/100g	900
Matières grasses	g/100g	100
dont acides gras saturés	g/100g	16
Glucides	g/100g	0
dont sucres	g/100g	0
Protéines	g/100g	0
Sel	g/100g	0

Spécifications microbiologiques :

Germes	Unité	CIBLE
Flore totale	UFC/g	<10000
Moisissures	UFC/g	<100
Levures	UFC/g	<100

UFC = unité formant colonie



Allergènes :

Gluten	Absent
Crustacés	Absent
Oeufs	Absent
Poissons	Absent
Arachides	Absent
Soja	Absent
Lait	Absent
Fruits à coque	Absent
Céleri	Absent
Moutarde	Absent
Sésame	Présent
Sulfites	Absent
Lupin	Absent
Mollusques	Absent

Informations logistiques :

	Nombre UVC	Nombre colis	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)
UVC			0,224	0,409	55	55	195
COLIS	6		1,344	2,57	190	120	196
COUCHE	240	40					
PALETTE	1200	200	268,8	539	1 200	800	1 500

Sécurité alimentaire :

Le produit Huile de sésame 6x250ml est garantie sans OGM, Le produit n'est donc pas soumis à un étiquetage conformément aux réglementations européennes en vigueur 1839/2003 et 1830/2003

Tracabilité :

Elle est effectuée par la DDM et le numéro de lot présents sur chaque unité de vente au consommateur .
A partir de ces 2 informations, la société GOTAN est capable de retrouver quelles matières premières ont été utilisées pour la production de chaque produit fini

Limites juridiques :

Les renseignements contenus dans ce document sont donnés de bonne foi, uniquement dans un souci d'information.

Photo du produit :