



Fiche technique

SESAME DEPELLICULLE BIOLOGIQUE

| | | |
|---|--|-------------------------|
| Description du produit: | Graines de sésame séchées et dépelliculées | |
| Code article : | 08785 : en 5kg 08790 : en 25kg ou 22.68kg | |
| Certification : | Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10 | |
| Ingrédients : | SESAME dépelliculé* *issu de l'agriculture biologique | |
| Origine : | Inde, Bolivie | |
| Valeurs nutritionnelles (pour 100g) : | Energie | 2339kj / 559kcal |
| | Lipides | 50.40 |
| | Dont acides gras saturés | 6.79 |
| | Glucides | 10.20 |
| | Dont sucres | 0.20 |
| | Protéines | 17.72 |
| | Sel | 0.11 |
| Caractéristiques organoleptiques : | Couleur : beige clair Goût : typique, frais Odeur : typique | |
| Caractéristiques physico-chimique : | Pureté | 99.5 – 99.9% |
| | Alfatoxines | B1 :2 ; B1+B2+G1+G2 :4 |
| Caractéristiques microbiologiques : | E.Coli | <100 ufc/g |
| | Salmonella | Abs dans 125g |
| Conservation : | Dans un endroit frais (max 20°C) et sec, à l'abri de la lumière | |
| DDM : | 12 mois à partir de la date de production (peut varier selon le fournisseur) | |
| Garanties sans OGM : | Selon le règlement cadre (CE) n°834/2007 et n°889/2008, | |
| Garanties sans ionisation : | Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967 | |
| Alimentarité des emballages : | Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE. | |
| Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux : | selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012 | |
| Contaminants : | La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour. | |
| | Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur | |

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net

| Allergènes | Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON | Risque de contamination croisée. OUI/NON |
|--|---|---|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales | NON | OUI |
| Crustacés et produits à base de crustacés | NON | NON |
| Œufs et produits à base d'œufs | NON | NON |
| Poissons et produits à base de poissons | NON | NON |
| Arachides et produits à base d'arachides | NON | NON |
| Soja et produits à base de soja | NON | OUI |
| Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) | NON | NON |
| Fruits à coques et produits à base de ces fruits | NON | NON |
| Céleri et produits à base de céleri | NON | NON |
| Moutarde et produits à base de moutarde | NON | OUI |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | OUI | NON |
| Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂ | NON | NON |
| Lupin et produits à base de lupin | NON | NON |
| Mollusques et produits à base de mollusques | NON | NON |

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.