



Fiche technique

SESAME COMPLET GRILLE BIOLOGIQUE

Caractéristique :	Sésame* complet grillé * <i>issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Origine :	Soudan, Inde ou Bolivie
Valeurs sensorielles :	Couleur : marron Odeur : typique, frais, grillé Goût : typique, aromatique, doux, peu amère Consistance : croquant Forme : ovale, plat, 2/3 mm
Valeurs physico-chimiques	Propreté : 99.9 % Autres graines : max. 0.05 % Insectes : absents
Valeurs nutritionnelles :	Energie : 2600 kJ, 620 Kcal Protéines : 26 g Glucides : 6 g Lipides : 50 g Cendres : 5 g Minéraux : 40 mg
Valeurs microbiologiques :	Germes totaux : < 10000 / g Enterobacteriaceae : < 100 / g E. coli : absents en 0.1 g Levures : < 10 / g Bacillus cereus : < 100 / g Salmonelles : absents en 25 g Staphylocoques : < 1 / g Toxines : absents Coliformes : < 5 / g
Conditionnement :	25 kg
Emballage :	Sac papier
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
DLV :	Min. 4 mois à 6-20°C
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

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