



Fiche technique

SESAME DECORTIQUE GRILLE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Sésame* décortiqué 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 Burkina Faso
Valeurs sensorielles :	Couleur : marron clair Odeur : typique, frais, grillé Goût : typique, aromatique, doux, peu amère Consistance : croquant
Teneur en eau :	Max. 5%
Teneur en cadmium :	<0.8 mg/kg
Pesticides :	Conforme à la législation
Métaux lourds :	Conforme à la législation
Aflatoxines :	Conforme à la législation
Ochratoxines :	Conforme à la législation
Conditionnement :	25 kg
Emballage :	Sac papier
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
DLV :	12 mois
	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