
		<b>Code article :</b> F060332 ; F060333 F060334 ; F060335	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Création 12/01/01	
		Désignation :  <b><u>GOMASIO BIOLOGIQUE</u></b>		Version 14 du 27/03/2023	
18, av Antoine Emile – 30340 Méjannes lès Alès ☎+33 04 66 54 33 50 / 📠+33 04 66 54 33 54					
Rédacteur FSS	Vérificateur THY	Approbateur APN	Page 1 sur 1		

Description   <i>Pot saupoudreur</i>	<b>Ingrédients :</b> Graines de sésame complet* 92 % ( <i>sesamum indicum</i> ), sel marin non raffiné 8 %. * produit agricole issu de l'agriculture biologique.  <b>Origines :</b> Agriculture non UE • Sésame : Burkina Faso, Ethiopie, Ouganda, Soudan, Turquie • Sel : Portugal  <b>Process :</b> Condiment préparé avec du sel de mer non raffiné et des graines de sésame complet légèrement toastés et finement broyés à froid sur meule de pierre  <b>Dénomination légale :</b> Gomasio  Produit sans OGM et non ionisé. Convient aux régimes végétarien et végétalien.
Allergènes majeurs (selon directive 2007/68 CE)	Sésame. Traces possibles de fruits à coques.
Application	A utiliser comme un condiment salé pour assaisonner vos salades, crudités, gratins de légumes, potages et divers plats.
Caractéristiques organoleptiques	Aspect / Couleur : Poudre grossière, beige Odeur / Goût : Typique du sésame toasté salé
Caractéristiques physico-chimiques	Corps étrangers : Absence Humidité : < 2% Teneur en pesticides et contaminants conformes à la réglementation en vigueur.
Caractéristiques microbiologiques	Microorganismes à 30°C (Dén.) : max. 1 000 000 ufc/g E.coli : < 100 ufc/g Staphylocoques à coag + : < 100 ufc/g Salmonelles : absence 25 g
Caractéristiques nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100g)	Energie : 577 kcal – 2326 kJ Matières grasses : 49,6 g dont A.G saturés : 7,6 g Glucides : 4,9 g dont sucres : 0,9 g Fibres alimentaires : 9,7 g Protéines : 19,5 g Sel : 8 g
Conservation	<b>DDM :</b> 12 mois, dans les conditions recommandées  <b>Conditions de stockage optimales :</b> A conserver dans l'emballage fermé, dans un lieu propre et sec, à température ambiante. Après ouverture : conserver à 4°C et consommer rapidement.
Conditionnement	Pot carton/couvercle blanc Saupoudreur de 200g (F060333) Sachet PP transparent 500g (F060332) Sachet PA/PE transparent 5kg (F060334) Sac kraft gaine BD bleue 20 kg (F060335)