



FICHE TECHNIQUE
SESAME GRILLE
arôme Wasabi



ORIGINE : Japon

CODE : 51936



DESCRIPTION : Mélange des différents ingrédients.

LISTE DES INGREDIENTS : SESAME torréfié 81%, exhausteurs de goût : acide glutamique de sodium E621, ribonucléotide de sodium E635. sel, sucre, arôme wasabi 2,2%, extrait de piment rouge, agent acidifiant : acide citrique , agent colorant : poudre de chlorella_traces d'amidon (pomme de terre, maïs, patate douce)

CONSEILS D'UTILISATION : Les grains de sésame aromatisés au wasabi font partie, au Japon, de ce que l'on nomme "Furikake" : des condiments, des mélanges d'épices à saupoudrer sur le riz, les nouilles, la viande ...

Son utilisation peut être détournée : on peut l'utiliser pour la fabrication des sushis rolls, en parsemer un pain maison...

Son croquant et la saveur relevée du wasabi en feront un excellent réhausseur de goût !

Astuce recette : Les faire revenir dans une poêle, sans aucune matière grasse, pour les griller. Ainsi, les grains de sésame auront un léger goût de noisette.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100ml)

Energie (kcal/kJ):	626kCal	2596kJ	
Matières grasses :	53g	Dont acides gras saturés :	23g
Glucides :	14g	Dont sucres :	6,1g
Protéines :	23g	Fibres :	
Sel :	4,5g		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	grillé et wasabi
Couleur :	vert

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie :	2 à 4 mm
Densité :	500g/L
Teneur en eau :	<1%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
E. Coli (/g) :	<10	100
Salmonelles :	absence/25g	
Levures (/g)	<100	10000
Moisissures (/g)	<100	10000
Germes aérobies mésophiles (/g)	<500000	4000000
Aflatoxines B1 (µg/kg)	<5	
Somme B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	<10	
Ochratoxines (µg/kg)	<20	

Déclaration légale d'innocuité : le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM) : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

Allergènes intentionnellement contenus dans le produit : suivant la réglementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : SESAME

Information sur le risque de contaminations croisées : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnancement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que : le gluten de blé et de maïs, la moutarde, le céleri, le soja, le sésame, l'arachide, les fruits à coques, les sulfites, les mollusques et crustacés et les poissons.

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM :	24 mois
Conservation :	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Version : 2

Date de création : 08/07/2020

Date de mise à jour :

16/09/2021