

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51179
4	SESAME BLANC Sesamum Indicum		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

<u>Production :</u>	Graines séchées puis décortiquées.	<u>Ingrédients :</u> 100 % graines de SESAME
<u>Origine :</u>	Inde, Sénégal	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur :</u> Caractéristique, sans odeur.
<u>Couleur :</u> Blanche.

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
	abs/25g	-

OGM : Non Ionisation : Non Allergènes : SESAME
--

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	masse volumique 530 g/l
Matières grasses	humidité: 6 %
dont acides gras saturés	teneur en huile > 48 %
Protéines	acide gras libre < 2%
Glucides	aflatoxines B1 < 2 µg/kg
dont sucres	aflatoxines B1+B2+G1+G2 < 4 µg/kg
Sel	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 36 mois
<u>Conservation :</u> à conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Ces graines agrémentent parfaitement sauces, salades et pâtisseries, ainsi que les pommes au caramel et les pains, autant en décoration que pour la saveur.
Remarque : Vous pouvez griller légèrement vos graines 1 à 2 minutes dans une poêle à sec pour les ajouter à une salade verte.
Ces graines grillées peuvent également être passées au mixer avec du gros sel afin d'obtenir une épice de table appelée gomasio.



