

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	
<b>19</b>	<b>SESAME DORE</b> <b>Sesamum indicum</b>	<b>51399</b>	
Titre alcoométrique volumique :			

## Description

Production :	graines séchées et légèrement grillées	Ingrédients : graine de sésame doré
Origine :	Egypte- Inde	

## Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: odeur de grillé la saveur rappelle celle des noix
Couleur : jaune doré

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : sésame


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	616 Kac
Matières grasses	52 g
dont acides gras saturés	
Protéines	20 g Humidité : 6% max
Glucides	0 g
dont sucres	
Sel	Ca : 1200 mg

## Conditions de stockage

DDM : 36 mois
Conservation : à conserver dans un local sec ,tempéré, à l'abri de la lumière

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : utilisées pour parfumer et décorer pain, gâteaux et confiseries.	Photo : 
--	---

Date création	20/01/2015	Mise à jour	14/12/2016
---------------	------------	-------------	------------