

FICHE TECHNIQUE

HUILE VIERGE DE SÉSAME GRILLÉ, 50 cl

ORIGINES

Produit fabriqué en France et obtenu à partir de graines cultivées au Burkina Faso.

INGRÉDIENTS

100% huile vierge de sésame

FABRICATION

Les graines de sésame sont concassées, puis cuites pendant 45 min. Ils sont enfin pressés dans une presse hydraulique pendant 2h30. Après décantation, l'huile est filtrée à l'aide de filtre papier. Cette méthode de fabrication traditionnelle apporte un goût légèrement toasté à l'huile obtenue. Aucun adjuvant n'est ajouté lors de la cuisson et la filtration ; cette huile est dépourvue de tous antioxydants, BHA, BHT, TBHQ.

CARACTÉRISTIQUES

Couleur : jaune	Acidité : < 2% d'acide oléique
Odeur : légère odeur noisettée	Indice de peroxyde : < 15 mEq O ₂ /Kg
Goût : légèrement toastée	Densité : 0,920g/l

COMPOSITION ACIDES GRAS MOYENNE

Acide palmitique	9.5%
Acide palmitoléique	0.1%
Acide stéarique	5.7%
Acide oléique	37.0%
Acide linoléique	46.2%
Acide linoléique	0.4%
Acide arachidique	0.6%
Acide gadoléique	0.2%

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 ML

Valeur énergétique	3404 KJ / 828 Kcal
Matières grasses	92 g
- Dont Acides gras saturés	14.72 g
Glucides	0 g
- Dont sucres	0 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 mg

RÉGLEMENTATION

Pesticides : Ce produit est conforme au règlement CE n°396/2005 et à son règlement d'application CE n°400/2014.

OGM : Ce produit ne contient pas d'OGM conformément au règlement CE n°1829/2003

Ionisation : Ce produit n'a pas subi de traitement d'ionisation.

Contaminants : ne contient pas de contaminants, conformément au règlement CE n°1881/2006 et de tous ses amendements.

CONDITIONS DE STOCKAGE

Produit à conserver de préférence au sec et à l'abri de la lumière. A conserver entre 8°C et 20°C.
 DDM : 18 mois

ALLERGÈNES

Informations allergènes CE n°1169/2011	Composant présent (X)	Nature de l'ingrédient	Contamination croisée (Risque de traces d'allergènes)
Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales	-		-
Crustacés et produits à base de crustacés	-		-
OEUfs et produits à base d'oeufs	-		-
Poissons et produits à base de poissons	-		-
Arachides et produits à base d'arachides	-		Présence sur ligne de conditionnement – risque de contamination croisée sous contrôle / On-line presence but risk of cross-contamination under control
Soja et produits à base de soja	-		-
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	-		-
Fruits à coque, dont Amande, Noisette, Noix, Noix de cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistache, Noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	-		Présence sur site et ligne de conditionnement de fruits à coques – risque de contamination croisée sous contrôle
Céleri et produits à base de céleri	-		-
Moutarde et produits à base de moutarde	-		-
Sésame et produits à base de sésame	X	Sésame	Présence sur site et ligne de conditionnement – risque de contamination croisée sous contrôle
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO2	-		-
Lupin et produits à base de lupin	-		-
Mollusques et produits à base de mollusques	-		-

EAN 3664786020095

Date de mise à jour 12/08/21