	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev D Réf : EN Q 4.1
GROUPE CEPASCO	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 24/01/2022

Mise à jour / Update : **20/02/2023**

Dénomination: SESAME DORE - GOLD SESAM

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabbinat de Marseille

Description : Graines séchées de Sesamum Indicum, plante oléagineuse de la famille des pédaliacées / Dried seeds of Sesamum Indicum.

Origine(s) : Egypte / Egypt

DLUO (An) / BB (Years) : 2

Flaveur / Flavor : Caractéristique / Typical of product.

Couleur / Color : Beige à jaune doré / Beige to golden yellow

Le produit doit être exempt de flaveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou flaveurs désagréables)

Utilisation prévue : Intended use Le sésame est craquant en goût sur un tajine, lorsqu'on en parsème le plat au dernier moment. On en parsème également le pain. Essayez le aussi sur des petits légumes de printemps, poêlés ou sur un gratin en remplacement de la chapelure / Use it on bread, in tajine, on vegetables or gratins instead of breadcrumbs.

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

OGM / GMO : Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionnals and authorities, so no GMO certificate is requested..

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: moutarde, céleri, gluten. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: mustard, celery, gluten.

Ce produit n'est pas destiné à la germination.

Conditions de stockage : / storage conditions Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	**630**	**Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :**
Humidité / Moisture % (m/m), max :	**6%**	
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :	**0,1**	
		Teneur en huile > 48 % Acide gras libre < 2%
Aflatoxines B1 (µg/kg):	**< 2**	
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	**< 4**	

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.

CEPASCO - 25 av de coulin 13420 GEMENOS - FRANCE Tél. : 33 (0)4.42.32.23.23 E-mail : spigol@spigol.com
FLAVORI INTERNATIONAL- Av Marnix 23 – 1000 Bruxelles - BELGIQUE Tel.: +32 (0)2 215.61.79- E-mail : administration2@flavori.com