



## FICHE TECHNIQUE

### SESAME GRILLE au Kimchi



ORIGINE : Japon

**CODE : 52387**

**DESCRIPTION :** Le kimchi est une sorte de piment caractéristique de la cuisine coréenne. Le kimchi est un mélange de légumes trempés dans de la saumure avec de nombreuses épices. Il s'agit d'un des aliments de base en Corée, accompagnant souvent les plats de ce pays. Dans la cuisine Japonaise, le sésame occupe une place toute particulière et on trouve de nombreux assaisonnements qui en contiennent.

**LISTE DES INGREDIENTS :** SESAME torréfié 76%, sucre, ail, sel, sauce SOJA (SOJA, BLE, riz, sel), hydrolysate de protéines végétales de SOJA, bouillon de kombu, extrait de levure, piment rouge, colorant : extrait de paprika E160c, exhausteurs de goût : E627 Guanylate disodique et E635 ribonucléotide de sodium, , sauce au POISSON, acidifiant: E330 acide citrique.

**CONSEILS D'UTILISATION :** . Assaisonner une sauce, accompagner une volaille ou une viande rouge. Vous pourrez donner du goût à vos légumes, à vos pâtes et faire des mijotés au curry par exemple.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)

|                    |         |                                  |
|--------------------|---------|----------------------------------|
| Energie (kcal/kJ): | 567kCal | 2345kJ                           |
| Matières grasses : | 45,9g   | Dont acides gras saturés : 6,63g |
| Glucides :         | 12,7g   | Dont sucres : 6,4g               |
| Protéines :        | 19,9g   | Fibres :                         |
| Sel :              | 5,19g   |                                  |

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Flaveur et odeur : | grillé et épicé |
| Couleur :          | orange          |

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| Granulométrie : | 0,5 à 1,2 mm |
| Densité :       | 500g/L       |
| Teneur en eau : | <14%         |

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| TYPE DE GERMES             | VALEUR CIBLE                |
|----------------------------|-----------------------------|
| E. Coli :                  | < 300 UFC/g                 |
| Salmonelles :              | absence/25g                 |
| Levures :                  | < 10 000 UFC/g              |
| Moisissures :              | < 10 000 UFC/g              |
| Flora mésophile totale :   | < 50 000 000 UFC/g          |
| Bacillus :                 | < 1 000 UFC/g               |
| Alternaria toxines (ug/kg) | (UE) 2022/553               |
| Ochratoxine A (ug/kg)      | (CE) 1881/2006              |
| Plomb (mg/kg)              | (CE) 2021/1317              |
| Pesticides                 | LMR Règlement (CE) 396/2005 |

**Déclaration légale d'inocuité** : 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 en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **SESAME,SOJA,BLE,POISSON**

**Indications relatives au traitement par ionisation** : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

**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 : **gluten, moutarde, céleri, lait, fruits à coque**

#### CONDITIONS DE STOCKAGES

|                       |                                                                                   |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DDM :</b>          | 24 mois                                                                           |
| <b>Conservation :</b> | A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité. |

**Version : 2**

**Date de création : 16/11/2021**

**Date de mise à jour :**

**09/02/2023**