



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sésame blanc décortiqué
Descriptif produit : Colis de 10 sachets
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients : Sésame (SESAME)

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|---------------------|
| Sésame | Inde, Nigeria, Togo |

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080
Allergènes majeurs : Sésame
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 12074090 - Graines de sésame, même concassées (à l'excl. des graines destinées à l'ensemencement)

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|-------------|-----------------------------|--------|
| Humidité | 7 % (< 7 %) | | |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : La graine de sésame s'utilise dans la cuisine asiatique comme marquant visuel et gustatif. Elle peut être utilisée nature ou torréfiée. On la retrouve dans des préparations culinaires asiatiques, en élément de panure pour des pièces de poisson ou encore dans des salades et des pâtisseries. Attention, comme pour toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière, en respectant la DLUO.

Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g | | | | | | | | |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie | | Matières grasses (en g) | Dont acides gras saturés (en g) | Glucides (en g) | Dont sucres (en g) | Fibres (en g) | Protéines (en g) | Equivalent en sel (en g) |
| kJ | kcal | | | | | | | |
| 2,670 | 646 | 56.1 | 8.1 | 4.5 | 0.48 | 12 | 25 | 0.07 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.45

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité de Base | Nb de colis par unité | Dimensions en mm (PxlxH) | EAN/GTIN |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Colis | 10 | 10.77 | 10 | Sachet | | 380x250x310 | 3344540026944 |
| Pièce unitaire | 1 | 0 | 1 | Sachet | | | |
| Sachet | 1 | 1.023 | 1 | Sachet | | 250x100x320 | 3344545310208 |
| Couche | 90 | 0 | 90 | Sachet | 9 | | |
| Palette | 450 | 0 | 450 | Sachet | 45 | 1200x800x1770 | |
| Pièce | 1 | 0 | 1 | Sachet | | | |