



FICHE TECHNIQUE PRODUIT /
TECHNICAL DATA SHEET

Page 1 sur 2

Nom du produit / Product Name : GRAINE SESAME BLANC SAC 25KG TDCP / WHITE SESAME SEEDS 25KG BAG TDCP
Code douanier / Customer code : 12074010
Référence article / Product Reference : 1806
Fabricant / Manufacturer : 00001131

1 Propriétés générales / General Properties

Ingrédients / Ingredients	FR : 100% graines de sésame décortiquées / EN : 100% Hulled sesame seeds		
Description	FR : Produit obtenu à partir de graines de sésame brutes, nettoyées, lavées, décortiquées mécaniquement puis séchées afin d'obtenir la couleur blanche et la pureté souhaitée. Variabilité naturelle possible liée aux matières premières agricoles, au climat, aux conditions de production. EN : Product prepared from raw sesame seeds that are cleaned, washed, mechanically hulled and dried to achieve the desired white colour and purity. Natural variability is inherent in agricultural raw materials and can affect finished products.		
Variété / variety	<i>Sesamum indicum</i>		
Dénomination réglementaire	Graines de sésame décortiquées Hulled sesame seeds	Pays d'origine	Nigéria Nigeria
Aspect / Appearance	Blanc à crème, exempt de débris, insectes, maladies ou matières étrangères / White to creamy; free of decay, insect damage, disease or foreign matter		
Arôme / Aroma	Agréable, sans odeur étrangère / Pleasant, no foul or foreign odour		
Saveur / Flavour	Douce, goût de noisette / Sweet, nutty		

2 Caractéristiques physico-chimiques et microbiologique / Physico-chemical Characteristics and microbiological

Paramètre / Parameter	Limite / Limit	Paramètre / Parameter	Limite / Limit
Pureté / Purity	≥ 99.98% (sans pierres ni autres grains)	E. coli	< 10 cfu/g
Comptage des graines / Seed count	370–390 seeds/100 g	Salmonella	Absence / 25 g
Graines défectueuses / Defects (off-colour, unhulled)	≤ 1%	Coliformes / Coliform bacteria	< 10 cfu/g
Densité apparente / Bulk density	> 570 kg/m ³	Levures & moisissures / Yeast & mould	< 10 ² cfu/g
Graines foncées / Dark seeds	≤ 1 seed per 100 g	Staphylococcus aureus	< 10 cfu/g
Cendres / Ash	1.5–6.0%	Listeria monocytogenes	Non détectée
Aflatoxine B1	≤ 2 µg/kg	Humidité / Moisture	≤ 5%
Aflatoxines totales	≤ 4 µg/kg	Teneur en huile / Oil content	≥ 55%

3 Informations nutritionnelles / Nutritional Information (per 100g)

Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value
Énergie / Energy	2460 kJ	Énergie / Energy	588 kcal	Fibres	9.6 g
Matières grasses / Fat	52.8 g	Glucides / Carbohydrates	5.7 g	Protéines / Protein	22.5 g
- dont AG Sat / saturates	15.8 g	-dont sucre / sugar	2.5 g	Sel / Salt	< 0.02 g

4 Stockage et durée de vie / Storage and Shelf Life

Durée de vie / Shelf Life	12 mois / 12 months
Conditions de stockage / Storage conditions	Endroit frais, sec et de préférence sombre, Température < 25°C ; Hygrométrie < 65% HR Store in a cool, dry and preferably dark environment. Temperature < 25°C; Humidity < 65% RH



FICHE TECHNIQUE PRODUIT /
TECHNICAL DATA SHEET

5 Allergènes / Allergens

Allergène / Allergen	Présent / Present	Ligne de production / Production line	Usine / Factory	Risque croisé / Cross-contact
Arachides / Peanuts	-	-	-	-
Céréales contenant du gluten / Gluten-containing cereals	-	-	-	-
Crustacés / Crustaceans	-	-	-	-
Fruits à coque / Tree nuts	-	-	-	-
Lait et dérivés / Milk and derivatives	-	-	-	-
Lupin / Lupin	-	-	-	-
Mollusques / Molluscs	-	-	-	-
Moutarde / Mustard	-	-	-	-
Œufs / Eggs	-	-	-	-
Poissons / Fish	-	-	-	-
Soja / Soy	-	-	-	-
Sulfites / Sulphites	-	-	-	-
Sésame / Sesame	+	+	+	+
Céleri / Celery	-	-	-	-

" + " si l'allergène est présent et « - » s'il est absent. / "+" if the allergen is present and "-" if it is not.

6 Données logistiques / Logistics Information

	Unité de vente / Sales unit	Colis / Outer pack	Palette / Pallet
EAN (13/14)	3663327014227		
Poids net / Net weight	25 kg		525 kg
Poids brut / Gross weight			
Dimensions	85 x 50		100 x 120 cm
Quantité par carton	1		
Quantité par couche	3		7 couche / palette
Quantité par palette / Quantity per pallet	21		

7 Conformité réglementaire / Regulatory Compliance

- Conforme aux réglementations alimentaires européennes et Codex Alimentarius. / *Compliant with EU food law and Codex Alimentarius.*
- Fabriqué selon les Bonnes Pratiques de Fabrication / *Manufactured under GMP*
- OGM / GMO : Conforme CE 1829/2003 et CE 1830/2003 / *Compliant with EC 1829/2003 and EC 1830/2003*
- Ionisation / Irradiation : Non ionisé / *Not irradiated* – Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE
- Nanomatériaux / Nanomaterials : Absence garantie / *Absence guaranteed* – Règlement 1169/2011
- Pesticides : Conforme CE 396/2005 et CE 178/2002 / *Compliant with EC 396/2005 and EC 178/2002*
- Métaux lourds / Heavy metals : Conforme CE 2023/915 / *Compliant with EC 2023/915*
- HACCP : Système mis en œuvre selon CE 852/2004 / *HACCP system implemented according to EC 852/2004*
- Emballages / Packaging : Conforme CE 1935/2004, CE 2023/2006, CE 10/2011, UE 2023/1442 et leur derniers amendements / *Compliant with EC 1935/2004, EC 2023/2006, EC 10/2011, EU 2023/1442 and their latest amendments*