

## Ficha Técnica

<b>Last review:</b> <b>07.01.2019</b>
--

### **TAHINA (pasta de sésamo) 454 gr , 908 gr, 18 KG**

**Descripción:** La tahina es una pasta que se elabora a partir de las semillas de sésamo molidas que intervienen como ingrediente en varios platos del Oriente Medio.

<b>Composición :</b> 100% sésamo tostado	
--	--

**Presentación:**

Envase: De bote plástico de uso alimentario, con un contenido neto de 454 gr, 908 gr y 18 kg.

**Análisis nutricional:**

Valores nutricionales	Por 100g
Energía	670 Kcal 2803KJ
Calorías	520Kcal/ 2175KJ
Colesterol	0mg
Fibras	0 g
Azúcar	0g
Proteínas	28 g
Carbohidratos	8 g
Sodio	75 mg
Grasas	55g
de los cuales grasas saturadas	8 g
Sal	5 mg

**Caducidad y condiciones de conservación:**

Consumir preferentemente en un plazo de 2 años  
 Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperatura ambiente y bien protegido de la luz.  
 Cubierto para proteger de la humedad y suciedad.

**Análisis microbiológico:**

	<b>RESULTADOS</b>	<b>VALOR DE REF.</b>
Aerobios mesófilos	<104 U.F.C/g	
Coliformes Totales	100 ufc/g max	
Escherichia coli	< 10(ufc/g)	
Staphylococcus aureus	Ausencia	
Salmonella s.p.	Ausencia	
Lysteria monocytogenes	Ausencia	

**Características fisicoquímicas & organolépticas:**

- Químico: Humedad: 1.5 máx.
- Cenizas Totales (%): 3.5
- Proteína: 17.6% min
- Aceite : 50%
- Ácidos grasos: 1.8% máx.
- Hongos y levaduras: 100U.F.C./G MAX.
- Carac. Organolépticas: Color: Marrón claro
- Olor: Típico del sésamo
- Aspecto: Cremoso y suave
- Sabor: Típico del sésamo tostado.

**Consumo y Destino final:**

Como materia y auxiliar en cocina, salsa tahina.

Transgénicos: No contienen ni se ha desarrollado a partir de organismos modificados genéticamente.

Gluten: No contiene gluten ni ninguno de los compuestos incluidos en la enfermedad celíaca.

**Alérgenos: contiene sésamo.**

Colorantes: No contienen colorantes artificiales, ni ninguno otro colorante añadido.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:**

Alérgenos del Anexo III bis de la Directiva 2003/89/CE y 2006/142	No	Sí	Tipo
Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X		
Huevos y productos a base de huevos	X		
Pescado y productos a base de pescado	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets	X		
Soja y productos a base de soja	X		
Leche y sus derivados, incluida la lactosa	X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia y productos derivados.	X		
Apio y productos derivados	X		
Mostaza y productos derivados	X		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X	<b>sésamo 100%</b>
Anhídrido sulfuroso y sulfitos ( en caso afirmativo, indicar la concentración en mg/kg o ml/l expresada como SO2)	X		
Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) y sus derivados	X		
Altramuz y sus derivados	X		

**DECLARACIÓN DE NO MODIFICADO GENÉTICAMENTE**

1. El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.



2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.
3. Nuestra empresa tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.
4. No se realizará ningún cambio en el producto suministrado sin que el cliente sea previamente informado.

