

EAN 8426684305002 TAHIN BLANCO SIN SAL BIO 210G X 6

430000N OLEANDER - NAC

18/08/2022 1386

305004 TAHIN BLANCO SIN SAL BIO 210G X 6

Descripción	Specie / Variety
Semillas de sésamo decorticadas trituradas.	Sesamum indicum

Uso previsto y recomendaciones de consumo	Country of origin
Este producto untible se puede consumir con cualquier tipo de base, o bien puede usarse en preparaciones y recetas tanto dulces como saladas, cumpliendo en todo momento los principios de higiene básicos en el manejo de alimentos. Aquellas personas que sean alérgicas a los frutos secos, al cacahuete o al sésamo deben abstenerse de consumir este producto.	Agricultura No UE

1. Requisitos del Producto

Textura / Granulometría	Pasta de textura suave y semilíquida. Con el tiempo, los aceites presentes tienden a subir a la superficie del producto; removiendo enérgicamente el contenido del envase se vuelven a integrar fácilmente. Sin presencia de plagas activas o materias extrañas peligrosas para el consumidor (metal, cristal).
Características organolépticas	Sabor distintivo de las semillas de sésamo. Diferentes tonos de marrón. Ausencia de olores o sabores extraños.

2. Criterios de conformidad físico-químicos

Los niveles de aceptación de los valores límite de los contaminantes se refieren a los productos no transformados y/o a la materia prima a partir de la cual se ha producido el producto según lo siguiente: Contaminantes (CE) nº 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos; (UE) 2020/749, de 4 de junio de 2020, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos; (UE) 2017/852, de 17 de mayo de 2017, sobre el mercurio. Reglamento (UE) 2018/848 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

Calidad y estabilidad

Contenido de agua (%) ≤	3
Actividad de agua (Aw) ≤	0,70
Acidez grasa (%) ≤	-

Pesticidas

Multiresiduos de pesticidas	< L.D.
Cloratos (ppm) <	0,05
Compuestos del mercurio (ppm)	0,02

Metales pesados

Plomo (ppm) <	n.a.
Cadmio (ppm) <	0,1
Arsénico (ppm) <	n.a.

Micotoxinas

Aflatoxin B1 (ppb) <	2
Sum aflatoxins B1,B2,G1, G2(ppb)	4
Ochratoxin A (ppb) <	n.a.

Otros contaminantes.

Suma de HAP (ppb) <	n.a.
Acrilamida (ppb) <	150
Perchlorato (ppm) <	0,05

3. Criterios microbiológicos

Total Viable Count (log cfu/g) ≤	5	Eschericia coli (STEC) in 25g	n.d. / 25g
Yeasts and moulds (log cfu/g) ≤	3	Salmonella sp in 25g	n.d. / 25g
Coliforms totales (log cfu/g) ≤	2	Listeria monocytogenes (cfu/g)	n.d. / 25g
Enterobacteriae (log cfu/g) ≤	2		

4. Declaración nutricional

100% Semillas de sésamo* repeladas. *Productos procedentes de la agricultura ecológica.

Energy, Regulation EU No 1169/2011 (kJ/100g)	2671
Energy, Regulation EU No 1169/2011 (kcal/100g)	646
Fat (g/100g)	56,1
FA saturated (g/100g)	8,1
Carbohydrate (g/100g)	4,5
Sugars (g/100g)	0,48
Protein, crude, N x 625 (g/100g)	24,9
Dietary fibre (g/100g)	11,9
Salt (g/100g)	0,07

Los valores nutricionales expresados en esta ficha técnica pueden variar naturalmente entre los distintos lotes. Por lo tanto, estos valores nutricionales cumplen con las tolerancias definidas por el Reglamento CE 1924/2006 para cada nutriente.

Fuente:

ANSES-CIQUAL food composition table 2017
<https://ciqual.anses.fr> (cons. 2022)

5. Declaración de alérgenos

Alérgenos: Sésamo. Puede contener trazas de frutos secos y cacahuete.

Anexo II. (UE) nº 1169/2011, sobre el suministro de información alimentaria a los consumidores	Alérgenos presentes en la misma línea	Etiquetado precautorio de trazas de alérgenos
	<i>Product contains or may contain:</i>	<i>Product could contain traces of:</i>
Cereales que contienen gluten	No	No
Crustáceos	No	No
Huevos	No	No
Pescado	No	No
Cacahuetes	Sí	-
Soja	No	No
Leche (incluyendo lactosa y proteínas)	No	No
Frutos secos	Sí	-
Apio	No	No
Mostaza	No	No
Sésamo	Sí	-
Dióxido de azufre y sulfitos.	No	No
Altramuces	No	No
Moluscos	No	No
Información adicional:	<i>En esta línea se procesan productos que contienen cacao y legumbres.</i>	

6. Envasado

Contenido neto	6 x 210 g	Envasado	El producto se presenta en envases de cristal. Vidrio de silicato tipo III Farmacopea, Composición: SiO ₂ 69-75 %, Na ₂ O 12-16 %, CaO+MgO 10-13 %. Tapas lacadas libres de BPA.
----------------	-----------	----------	--

Resistencia térmica UNE-EN ISO 7459:2004. Tapas: Cumplen con los requisitos de CE 1935/2004 y son aptas para su utilización en contacto con los alimentos. Under the requirements of Regulation (EC) 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and amendments thereto. The approved supplier operates in accordance with Commission Regulation (EC) 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food. In the case of plastic materials, they shall comply with Commission Regulation (EU) 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food and its amendments. Plastic packaging placed on the market within Spain does not contain BPA and/or PHTHALATES as established in Law 7/2022, on waste and contaminated soils for a circular economy.



Los residuos de embalajes secundarios de estos productos deben ser eliminados de acuerdo con la normativa vigente para los residuos industriales, ya que la responsabilidad del productor (ampliada) no de aplicación. La etiqueta que figura en este documento no está a escala y únicamente debe interpretarse con propósitos comerciales; El etiquetado podrá sufrir modificaciones de contenido y/o de diseño sin que el presente documento quede invalidado.

8. Recomendaciones para el transporte y el almacenaje

Este producto debe conservarse en lugares frescos y secos, protegido de la luz solar, preferiblemente en su envase original. Eviten almacenarlo con otros productos que desprendan olores fuertes, ya que éstos pueden acabar transfiriéndose al producto. A lo largo de su vida útil, el producto almacenado el aceite naturalmente presente en el producto puede ascender a la superficie; Si esto sucede, mezcle el producto enérgicamente hasta que el aceite se haya integrado completamente antes de utilizarlo.

Durabilidad mínima: Este producto se mantiene fresco durante un mínimo de 12 meses desde su fecha de producción.

9. Declaraciones

Alimentos Biológicos Oleander, S.A. está certificada conforme a la normativa europea que regula el etiquetado de los productos ecológicos con el certificado número CT00053EIC, emitido por el CCPAE, entidad certificadora acreditada número ES-ECO-19-CT.

Ninguno de nuestros productos contiene OGM, ni han sido tratados con radiaciones ionizantes de acuerdo con la normativa de producción ecológica. Debido a las circunstancias de producción, este producto puede ser fabricado, total o parcialmente, fuera de nuestras instalaciones en proveedores homologados y certificados para la producción ecológica.

10. Validez y aceptación

La formalización del pedido implica la aceptación de las condiciones de este documento aunque no esté firmado por el comprador.

En caso de cualquier cambio sustancial en los requisitos del producto que pueda afectar a la calidad, la seguridad y/o la integridad del mismo, se enviará una nueva especificación al comprador lo antes posible.

Si observa cualquier desperfecto en el embalaje exterior, o bien cualquier indicio de que el producto haya podido ser manipulado, por favor, hágalo constar en el albarán de entrega del transportista y remítanos el mismo, junto con imágenes de los desperfectos en un máximo de 24 horas, pasado este período no podremos tramitar su reclamación.

Recomendamos que observen las precauciones indicadas en el presente documento en relación al transporte y al almacenado de este producto. Una vez transcurridos 30 días desde la recepción del pedido, no podremos tramitar reclamaciones o solicitudes de abono relacionadas con defectos que se puedan derivar de almacenaje y/o manipulación inadecuados.

Alimentos Biológicos Oleander, S.A.

Camí Ample, s/n Bústia 182- 43392 Castellvell del Camp (Tarragona) Spain GLN 8426684300007

