



**S G M Srl**  
 Via Dello Sport, 13  
 54100 MASSA  
 p. Iva 00535170450  
 Tel 0585 - 833822  
 E-Mail : [sgm@sgmsrl.it](mailto:sgm@sgmsrl.it)

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**SEMI DI SESAMO NERO**

Denominazione Prodotto	<b>SEMI di SESAMO NERO SGUSCIATI</b>
Specie Botanica	<b>SESAMUM INDICUM</b> (Famiglia <b>Pedaliaceae</b> )
Origine Prodotto	<b>BRASILE</b> (Potrebbe variare da lotto a lotto fare riferimento alla etichetta)
Calibro/Scelta	<b>SEMI</b>
Destinazione uso	<b>PRODUZIONE di PANE e DOLCI</b> Per alimentazione umana
Allergeni propri, Possibili da Cross Contamination	<b>SESAMO</b> <b>SOIA</b>
Codice Prodotto	<b>PSE003, PSE003-500, PSE003-1000, PSE003-5000</b>

Valori nutritivi di riferimento, per 100 g di prodotto	
<b>ENERGIA</b>	<b>565cal = 2364Kj</b>
<b>GRASSI</b>	<b>50g</b> di cui saturi <b>7g</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>23g</b> di cui zuccheri <b>0g</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>18g</b>
<b>FIBRE</b>	<b>12g</b>
<b>SALE</b>	<b>30 mg</b>

Proprietà sensoriali	<b>Colore</b>	Nero
	<b>Consistenza</b>	Croccante
	<b>Sapore</b>	Tipico del prodotto senza retrogusto di muffa
	<b>Odore</b>	Leggero senza retrogusto rancido

Dati chimici e fisici  <i>Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario</i>	<b>Purezza</b>	<b>99,5%</b> , Libera da infestazioni
	<b>Corpi estranei</b>	<b>Max 0,5%</b>
	<b>Umidità massima</b>	<b>13,5%</b>
	<b>Calibro</b>	<b>98% SEME INTERO</b>
	<b>AFLATOSSINE TOTALI</b>	<b>Max 4 microg/Kg</b>
	<b>AFLATOSSINA B1</b>	<b>Max 2 microg/Kg</b>
	<b>OSSIDO DI ETILENE</b>	<b>Max 5 microg/kg</b>
	<b>OGM</b>	<b>NO</b>
	<b>IONIZZAZIONE</b>	<b>NO</b>
	<b>RESIDUI DI PESTICIDI</b>	<b>Secondo norma CE 396/2005</b>
<b>METALLI PESANTI</b>	<b>Secondo norma CE 1881/2006</b>	

Parametri microbiologici	<b>Carica batterica</b>	<b>&lt;1000 Ufc/g</b>
	<b>Muffe e lieviti</b>	<b>&lt;1000 Ufc/g</b>
	<b>Coliformi totali</b>	<b>&lt;1000 Ufc/g</b>
	<b>Salmonella</b>	<b>assente/25g</b>
	<b>Escherichia Coli</b>	<b>assente/25g</b>
	<b>Altri patogeni</b>	<b>assenti/ 25g</b>

## TABELLA ALLERGENI

LISTA ALLERGENI**		INGREDIENTE		RISCHI CONTAM. ACCIDENT.		PRESENZA NEL SITO DI STOCCAGGIO
POS.	ALLERGENE	SI	NO	SI	NO	SI
	<b>Secondo regolamento (EU) 1169/2011 e direttiva 2007/68/EC</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
01	Cereali contenenti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro derivati		X		X	
02	Crostacei e prodotti derivati		X		X	
03	Uova e prodotti derivati		X		X	
04	Pesce e prodotti derivati		X		X	
05	Arachidi e prodotti derivati		X		X	X
06	Soia e prodotti derivati		X	SI		
07	Latte e derivati compreso il lattosio		X		X	
08	Frutta secca: Mandorle, Nocciole, Noci, Anacardi, Noci di pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci di Macadamia e loro prodotti derivati		X		X	X
09	Sedano e prodotti derivati		X		X	
10	Senape e prodotti derivati		X		X	
11	<b>Semi di Sesamo</b> e prodotti derivati	X				X
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale (E223)		X		X	
13	Lupini e prodotti derivati		X		X	
14	Molluschi e prodotti derivati		X		X	

\*\* Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore, attualizzate con i processi produttivi della SGM Srl

Confezionamento

**BUSTE da 500g, 1 e 5kg . Sottovuoto o in atmosfera protettiva**

Lotto, Data di scadenza e Origine

**SONO RIPORTATI SULLA CONFEZIONE E SUL DOCUMENTO DI TRASPORTO**

Modo di conservazione

**IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO** temperatura consigliata < 20 °C

Termine di conservazione Standard

**12 MESI DAL CONFEZIONAMENTO** (alla temperatura < 20°C)  
**SHELF LIFE: Minimo 6 mesi**

Conformità imballaggi

**TUTTE LE CONFEZIONI** :BUSTE NY-POL per uso alimentare  
Spessore 105 o 140 micron  
Colore **TRASPARENTE**  
Certificato: Idoneo al contatto alimentare secondo DM 21/03/73

Conformità gas infuso

Gas Inerte **AZOTO Purezza 99,996%**  
Con certificazione del produttore secondo:  
Regolamento europeo 1333/2008/CE  
Direttiva europea 84/2008/CE

Controllo della temperatura  
di trasporto

**NON APPLICABILE AL PRODOTTO "SEMI DI SESAMO"**

Nota1 :

**Il prodotto confezionato da 500g, 1kg e 5kg è in buste ermetiche . Quando la conservazione del prodotto è fatta in frigorifero a bassa temperatura, prima della apertura delle buste e dell'utilizzo per analisi e/o produzione, è opportuno portare il prodotto alla temperatura ambiente per evitare l'EFFETTO CONDENZA**

Nota 2:

Il prodotto viene analizzato a campione.

Trattandosi di prodotto per sua natura non omogeneo che potrebbe evidenziare variazioni anche significative rispetto ai controlli effettuati a campione si consiglia di eseguire le analisi, ritenute necessarie, secondo le proprie modalità su un campione adeguato, **PRIMA DELL'UTILIZZO.**

***La SGM Srl è responsabile solo per la materia prima fornita non per i prodotti da questa ottenuti per trasformazione.***

SGM Srl - Massa  
G. Goracci

Data **21/04/2023**