

	R-HACCP-02	Rev.	00
		Fecha de vigencia	15/03/17
Descripción del producto			

<b>Nombre del producto:</b>		
Sésamo (Sesamum indicum L., S. orientale L., S. radiatum L.)		
<b>CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</b>		
Tamaño de partícula:		
Prótidos totales: mínimo 17,0%		
Substancias grasas: mínimo 35,0%		
Cenizas a 500-550° C: máximo 9,5%		
Humedad a 100-105° C: máximo 8,7%		
<b>Parámetro Sensorial</b>		
Olor	Característico del sésamo	
Color	blancas, amarillas, rojizas, morenas o negras	
Sabor	Característico del sésamo	
Apariencia	Semilla natural con piel de tamaño pequeño, planas, alargadas en forma de espátula	
<b>PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS</b>		
<b>Ítem</b>	<b>Valor de Referencia</b>	
Recuento total	1.5x10 <sup>6</sup> UCF/g (máx)	
Aflatoxina B1	1.0 p.p.b (máx)	
Aflatoxina B2	0.5 p.p.b. (máx)	
Aflatoxina G1	1.0 p.p.b. (máx)	
Aflatoxina G2	0.5 p.p.b. (máx)	
Escherichia coli	10 UCF/g (máx)	
Bacterias Coliformes	10 <sup>4</sup> UCF/g (máx)	
Salmonella s.p.p.	Ausencia en 25g	
Mohos y Levaduras	10 <sup>4</sup> UCF/g (máx)	
<b>Valores Nutricionales</b>		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Porción de 25g</b>		
	<b>Cantidad por porción</b>	<b>%VD(*)</b>
<b>Valor Energético</b>	149kcal=622KJ	7
<b>Carbohidratos</b>	3.8 g	1
<b>Proteínas</b>	5.3 g	7
<b>Grasas Totales</b>	12.5 g	23
<b>Grasas saturadas</b>	1.9 g	9
<b>Grasas trans</b>	0.0 g	0
<b>Fibra alimentaria</b>	3.3 g	13
<b>Sodio</b>	11.5 mg	0
(*)% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400KJ. Sus calores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.		
<b>Condiciones de almacenamiento, distribución y vida útil</b>		
<b>Presentaciones:</b>	Bolsas de rafia de polipropileno, inodoras, blancas, sin impresión, de 25 Kg	
<b>Almacenamiento:</b>	En lugar seco, ventilado, apartado de los rayos del sol, bien tapado (cerrado), retirado del suelo, a temperatura ambiente no mayor de 25°C. Apartado de otros productos de aroma fuerte para evitar contaminación cruzada.	
<b>Distribución:</b>	En transporte propio o por medio del cliente. En caso de ser foráneo, transporte de una línea de paquetería.	
<b>Vida útil:</b>	2 años a partir de la fecha de envasado	

	R-HACCP-02	Rev.	00
		Fecha de vigencia	15/03/17
Descripción del producto			

<b>Etiquetado</b>
Según requerimientos del cliente
<b>Regulaciones aplicables:</b>
CAA
<b>Consumidores:</b>
Destinado al consumo humano. No destinado especialmente a población de riesgo.
<b>Potencial mal uso esperado</b>
Intolerancia a los alérgenos.
<b>Observaciones</b>
Producto considerado alérgeno

Director General \_\_\_\_\_

Líder de Seguridad Alimentaria \_\_\_\_\_