

 AZIENDA AGRICOLA CASSAR SCALIA CORRADO	<h1>SPECIFICHE DI PRODOTTO</h1>	VERSIONE 00 del 30/03/21
	CATEGORIA: CONDIMENTI	Pagina 1 di 2



**Olio di sesamo
(Olio di semi di sesamo)**

Olio ottenuto dalla spemitura a freddo dei semi del Sesamo di Ispica biologico.

Descrizione: L'olio di semi di sesamo è un grasso di origine vegetale estratto dai semi di sesamo. Ne esistono due varietà: uno più chiaro ottenuto da semi non tostati utilizzabile in cucina a crudo per la delicatezza del sapore che conferisce al piatto e l'altro più scuro prodotto da semi tostati, usato anch'esso prevalentemente in cucina per l'aroma acquisito con la tostatura. E' molto conosciuto ed usato nel campo cosmetico per le proprietà idratanti e nutrienti. La tradizione ayurvedica lo impiega applicandolo su pelle e capelli, con massaggi e cataplasmi. Dal massaggio sui capelli, tradizionalmente con olio di sesamo, chiamato *champo* in hindi, deriva il termine shampoo. Nel VI secolo a.C., gli assiri di condizione agiata usavano l'olio di sesamo come condimento, unguento e medicamento.

Ingredienti: 100% semi di sesamo di Ispica da agricoltura biologica – Presidio Slow Food.

Origine: Italia.....

Requisiti di Prodotto

Il sesamo è prodotto secondo i dettami dell'**agricoltura biologica** secondo il Reg. CE 834/07.

Ogni fornitura conferita deve essere conforme ai seguenti requisiti:

1. Conformità alla normativa vigente in materia di residui dei pesticidi.
2. Conformità alla normativa vigente in materia di metalli pesanti ed altri allergeni (**se non per il sesamo e la frutta a guscio**).
3. Assenza di OGM ai sensi di Reg CE 1829/2003, Reg CE 1830/2003 e Reg. CE n. 65/2004

 <p>AZIENDA AGRICOLA CASSAR SCALIA CORRADO</p>	<h1>SPECIFICHE DI PRODOTTO</h1>	<p>VERSIONE 00 del 30/03/21</p>
	<p>CATEGORIA: CONDIMENTI</p>	<p>Pagina 2 di 2</p>

4. Esclusione di soia, mais e loro derivati
5. Assenza di glutine (<10 ppm), nonché idoneità per Celiachia
6. Esclusione di acido glutammico e monosodio glutammato aggiunti
7. Esclusione di carne, pesce e loro derivati, nonché idoneità a vegetariani/vegani
8. Elenco di tutte le sostanze utilizzate nell'intero processo produttivo (qualunque sia la quantità impiegata)

Il Fornitore deve garantire in tutte le fasi del processo la salubrità del prodotto.

1. Confezionamento e trasporto

1.1 Condizioni di imballaggio e consegna

Bottiglie in vetro con tappo a vite in plastica con salvagoccia (formati da 100 ml, 250 ml, 500 ml e 1 l), ad uso alimentare in buono stato di manutenzione, non danneggiati, in buone condizioni igieniche. Il confezionamento e l'imbottigliamento vengono realizzati interamente a mano con modalità ed in ambienti HACCP. Su ogni unità di vendita dovrà essere apposta un'etichetta indicante:

- a) ragione sociale e indirizzo del fornitore
- b) tipo di prodotto
- c) peso o volume netto
- e) lotto di produzione

1.2 Modalità di conservazione:

Conservare in luogo fresco ed asciutto., al riparo da luce, aria e fonti di calore.

1.3 Shelf life o scadenza:

18 mesi dalla data di confezionamento.

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g:

- energia 3404 kJ, 828 kcal
- grassi 92 g, di cui saturi 14 g
- carboidrati 0 g, di cui zuccheri 0 g
- fibre 0 g
- proteine 0 g
- sali minerali 0