

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



**SEMI DI SESAMO
(Sesamum Indicum)**

Il Sesamo è un prodotto ottenuto dalla raccolta, dall'essiccazione prolungata al sole che lo tosta naturalmente e successiva cernita dei semi.

Descrizione: La coltivazione del sesamo è antichissima, introdotta in Sicilia durante la dominazione Araba che tutoggi sopravvive e viene valorizzata dall'impegno di alcuni piccoli agricoltori locali. Da qualche anno, il **Sesamo di Ispica**, rientra nel novero degli alimenti tutelati dal Presidio Slow Food e l'azienda Cassar Scalia lo coltiva in regime di Agricoltura Biologica.

Colore ambrato e sapore intenso: sono caratteristiche uniche ed irripetibili di una pianta che origina un alimento di eccezionali e straordinarie caratteristiche infatti è un'ottima fonte di sali minerali, vitamine fibre. A differenza di tutte le altre varietà, quello di Ispica è l'unico sesamo che può essere usato senza essere tostato; caratteristica che sottolinea l'alta qualità del prodotto e ne determina un maggior valore nutritivo al consumo. La raccolta del sesamo è di sicuro una delle operazioni colturali più impegnative in agricoltura, perché le piante vanno falciate, legate in mazzi e sistemati in covoni per l'essiccazione al sole. Dopo 15 giorni circa di essiccazione in campo, le capsule della pianta contenenti i semi di sesamo si aprono naturalmente facilitandone la caduta e la successiva raccolta. I mazzi opportunamente essiccati vengono capovolti su un telo e percossi con dei bastoni per far cadere tutti i semi. Le operazioni terminano con la pulizia dei semi usando particolari setacci o i crivelli, che dividono i residui di vegetazione dal prodotto pulito pronto al consumo.

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.

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

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
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

Sacchetti trasparenti in PPL (formati da 75 g, 250 g, 500 g e 1 kg), sacchi in carta (formati da 5 kg a 25 kg) ad uso alimentare in buono stato di manutenzione, non danneggiati, in buone condizioni igieniche. Il confezionamento viene realizzato quasi esclusivamente a mano. Su ogni unità di vendita dovrà essere apposta un'etichetta indicante:

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

Il prodotto dovrà presentarsi asciutto non deve sostare al sole.

1.2 Modalità di conservazione:

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

1.3 Shelf life o scadenza:

18 mesi dalla data di confezionamento.