

Tahini sesame paste 330g, 500g – SPECIFICATION

Uzyskano następujące wyniki oznaczeń:

1. **Ocena organoleptyczna pasty świeżej** (10 dni od wyprodukowania) i po 7 miesiącach przechowywania w temperaturze pokojowej

Pasta świeża (10 dni od wyprodukowania)

- **smakowitość** – smak i zapach typowy dla sezamu, charakterystyczny, bez obcych zapachów i posmaków
- **barwa** – beżowa do jasnobrązowej
- **konsystencja** – w temperaturze pokojowej mazista, widoczne drobne grudki i lekkie rozwarstwienie - możliwy widoczny wydzielający się na powierzchni olej

Pasta po 7 miesiącach przechowywania w temperaturze pokojowej

- **smakowitość** – smak i zapach typowy dla sezamu, charakterystyczny, bez obcych zapachów i posmaków
- **barwa** – beżowa do jasnobrązowej
- **konsystencja** – w temperaturze pokojowej mazista, pastowata, widoczne drobne grudki i lekkie rozwarstwienie
- możliwy wydzielający się na powierzchni olej

2. **Liczba kwasowa i nadtlenkowa tłuszczu z pasty świeżej** (10 dni po wyprodukowaniu) i po 7 miesiącach przechowywania w temperaturze pokojowej

Tłuszcz z pasty świeżej (10 dni po wyprodukowaniu)

Liczba kwasowa = 0,7 mg KOH/g oleju

Liczba nadtlenkowa = 0,8 meq O₂/kg oleju

Po 7 miesiącach przechowywania

Liczba kwasowa = 2,1 mg KOH/g oleju

Liczba nadtlenkowa = 6,7 meq O₂/kg oleju

4. Wartość odżywcza 100 g produktu

wartość energetyczna (energia) kJ/kcal	2710 kJ / 647 kcal
tłuszcz [g]	59,9
w tym kwasy tłuszczowe	
- nasycone	6,66
- jednonienasycone	18,69
- wielonienasycone	21,78
węglowodany [g]	10,0
w tym cukry	1,6
białko [g]	23,2
Sól [g]	0,033
Błonnik [g]	7,9

Wartość energetyczną obliczono zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25 października 2011 (art. 31, zał. XIV). Zastosowano współczynnik przeliczeniowy dla tłuszczu – 9 kcal/g oraz 37 kJ/g.



PASTE COMPOSITION:

- 100% roasted sesame seeds.
- Non-GMO modified.
- No ionizing radiation.
- Store at room temperature (up to 20 degrees Celsius).

Regards

- Declaration of allergens: the plant processes peanuts, hazelnuts, almonds