

Sésamo Blanco

Sesamum indicum L.

NATURAL · SIN DESCASCARAR



CÓDIGO FT-TC-SEB-01	REVISIÓN 01	FECHA 08 / 2026	MODALIDAD Orgánico / Convencional	ORIGEN Paraguay
------------------------	----------------	--------------------	--------------------------------------	--------------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Product description

Semilla de sésamo natural de alto contenido oleico, apreciada en la industria alimentaria y de panificación. Fuente destacada de calcio, magnesio y fitoesteroles que contribuyen a reducir el colesterol. Nuestro Sésamo Blanco se selecciona ópticamente para garantizar pureza, color homogéneo y bajo nivel de materia extraña, cumpliendo los requisitos de los mercados de exportación más exigentes.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Physical & chemical

Aspecto	Semilla plana, ovalada
Color	Blanco natural, homogéneo
Olor y sabor	Característico, sin rancidez
Humedad	≤ 6,0 %
Pureza	≥ 99,95 %
Materia extraña	≤ 0,05 %
Admixture (mezcla)	≤ 0,50 %
Granos dañados	≤ 1,0 %
Contenido de aceite	≥ 48 %
Ácidos grasos libres (FFA)	≤ 2,0 %
Proteína (N × 6,25)	≥ 17 %

APLICACIONES Applications

Panificación	Confitería	Tahini / pasta	Aceite	Snacks	Gastronomía
--------------	------------	----------------	--------	--------	-------------

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Microbiological

Recuento de aerobios mesófilos	≤ 10 ⁵ UFC/g
Mohos y levaduras	≤ 10 ⁴ UFC/g
Coliformes totales	≤ 10 ³ UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	Ausencia / 25 g

Información nutricional

Valores medios por 100 g

Valor energético 573 kcal / 2397 kJ

Grasas totales	49,7 g
— saturadas	7,0 g
— monoinsaturadas	18,8 g
— poliinsaturadas	21,8 g
Hidratos de carbono	11,7 g
— azúcares	0,3 g
Fibra alimentaria	11,8 g
Proteínas	17,7 g
Sal	0,03 g

MINERALES · POR 100 G

Calcio	975 mg	Hierro	14,6 mg
Magnesio	351 mg	Fósforo	629 mg
Potasio	468 mg	Zinc	7,8 mg

CERTIFICACIONES Certifications

USDA Organic	EU Organic	Non-GMO	Kosher
BRCGS	HACCP		

ENVASADO Y CONSERVACIÓN Packaging & storage

PRESENTACIÓN

Bolsas de papel multipliego o polipropileno de 25 kg · Big-bags de 500–1000 kg · Otros formatos a pedido.

ALMACENAMIENTO

Lugar fresco, seco y ventilado, ≤ 25 °C · HR ≤ 65 %, protegido de la luz solar y de productos de olor fuerte.

VIDA ÚTIL

18 meses desde la fecha de producción, en envase íntegro y condiciones adecuadas.

Nota: Los valores consignados son de referencia y representan promedios típicos del producto; pueden variar según campaña, lote y origen. Cada embarque se acompaña de su respectivo certificado de análisis (COA). Las certificaciones se aplican según el alcance del programa y la disponibilidad por lote. Documento de carácter informativo — no sustituye la especificación contractual acordada con el cliente.