

Sésamo Negro

Sesamum indicum L.

NATURAL · SIN DESCASCARAR



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Product description

Variedad de sésamo de intenso color negro y sabor pronunciado, muy valorada en la gastronomía asiática y en productos gourmet. Rico en proteína vegetal y una de las mayores fuentes vegetales de calcio, además de antioxidantes presentes en su cubierta. Seleccionado ópticamente para asegurar uniformidad de color y máxima pureza.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Physical & chemical

Aspecto	Semilla plana, ovalada
Color	Negro intenso, homogéneo
Olor y sabor	Característico, sin rancidez
Humedad	≤ 6,0 %
Pureza	≥ 99,90 %
Materia extraña	≤ 0,10 %
Admixture (mezcla)	≤ 1,0 %
Granos dañados	≤ 1,0 %
Contenido de aceite	≥ 45 %
Ácidos grasos libres (FFA)	≤ 2,0 %
Proteína (N × 6,25)	≥ 17 %

APLICACIONES Applications

- Panificación
- Gastronomía asiática
- Confitería
- Toppings
- Aceite
- Snacks

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Microbiological

Recuento de aerobios mesófilos	≤ 10 ⁵ UFC/g
Mohos y levaduras	≤ 10 ⁴ UFC/g
Coliformes totales	≤ 10 ² 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	989 mg	Hierro	15,0 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.