



**MURCIANA  
DE  
HERBORISTERIA**  
S.A.

R.S. 2400651 - MU  
R.S. 2501235 - MU

C/. MAR MEDITERRANEO, 6 • TEL. 968.86.18.72 • FAX: 968.86.11.02

30163 COBATILLAS - MURCIA (ESPAÑA)

DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD  
LABORATORIO

**BOLETÍN DE ANALISIS**

PRODUCTO: **SÉSAMO / AJONJOLÍ NEGRO**  
*Sesamun indicum*

FECHA: 30/04/2026  
LOTE : 10349  
CONSUMIR PREF. ANTES FIN: 2028

**CULTIVO Y RECOLECCIÓN**

|                |          |
|----------------|----------|
| PARTE PLANTA   | SEMILLAS |
| PRESENTACIÓN   | ENTERAS  |
| PAÍS DE ORIGEN | BOLIVIA  |

**IDENTIFICACIÓN MACROSCÓPICA**

CORRECTA

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

|         |                |
|---------|----------------|
| COLOR   | NEGRO          |
| OLOR    | CARACTERÍSTICO |
| ASPECTO | CORRECTO       |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

|                          |            |               |             |
|--------------------------|------------|---------------|-------------|
| HUMEDAD.....             | 4,60 %     | ARSÉNICO..... | < 0,010 ppm |
| CENIZAS TOTALES.....     | 5,48 %     | CADMIO.....   | 0,014 ppm   |
| CENIZAS INSOLUBLES.....  | 0,23 %     | MERCURIO..... | < 0,005 ppm |
| PESTICIDAS.....          | < LMR      | PLOMO.....    | 0,034 ppm   |
| AFLATOXINAS TOTALES..... | < 0,50 ppb |               |             |
| AFLATOXINA B1.....       | < 0,50 ppb |               |             |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| ESCHERICHIA COLI.....   | < 100 ufc/g    |
| SALMONELLA SPP.....     | Ausencia /25 g |
| LISTERIA MONOCYTOGENES. | < 100 ufc/g    |

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO  
NO EXPONER DIRECTAMENTE A LOS RAYOS SOLARES

PRODUCTO NO GMO  
PRODUCTO NO IRRADIADO

**ALÉRGENOS**

**PRODUCTO ALERGÉNICO. PUEDE CONTENER GLUTEN Y CACAHUETE.**

**PRODUCTO SERVIDO DE ORIGEN, SIN MANIPULACIÓN EN NUESTRAS INSTALACIONES**

Murciana de Herboristería SA no asegura la ausencia total de materias extrañas, dejando a criterio del cliente la aceptación del producto bajo esta condición.

Este certificado no exime al cliente de realizar sus propios controles analíticos.