



Spécification Produit

Nom du produit: Piment fort moulu

Code McCormick: 510776

Dénomination légale: Piment fort

Marque: Ducros

Description du produit :

Identité botanique: *Capscium annuum* L.
Produit débactérisé à la vapeur.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Poudre
Couleur: Rouge à brun-rouge
Arôme/Saveur: Caractéristique

Lieu de fabrication : France

Ingrédients

Liste des d'ingrédients par ordre pondéral décroissant

Nom légal	Détail des composants (y compris fonction des additifs si applicable)	Pays d'origine
Piment fort		Inde

Les pays d'origine indiqués sur la fiche technique sont corrects au moment de la rédaction du document, cependant nous nous réservons le droit de changer les origines afin de continuer à approvisionner le produit.

Déclaration des ingrédients par ordre pondéral décroissant telle que figurant sur l'emballage

Piment fort

Statuts Ethiques et Intolérances

Statuts Ethiques

Ce produit convient aux...	Oui	Non	Commentaires
Ovo Lacto Végétariens	x		
Végétaliens	x		

	Oui	Non	Commentaires
Certifiable Cacher	x		
Certification Cacher		x	
Certifiable Halal	x		
Certification Halal		x	
Certification "BIO" (Agriculture Biologique)		x	

Déclaration des Allergènes : en conformité avec l'Annexe II du Règlement (EU) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Composant	Présence		Nom de l'ingrédient et source
	Oui	Non	
Gluten, Céréales contenant du gluten et leurs dérivés		x	
Crustacés et produits dérivés		x	
Poissons et produits dérivés		x	
Œufs et produits dérivés		x	
Arachides et produits dérivés		x	
Soja et produits dérivés		x	
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)		x	
Fruits à coque et produits dérivés		x	
Céleri et produits dérivés		x	
Moutarde et produits dérivés		x	
Sésame et produits dérivés		x	
Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration > 10 mg/l ou kg (exprimé en SO ₂)		x	
Lupin et produits dérivés		x	
Mollusques et produits dérivés		x	

Des mesures sont en place pour réduire les risques de contamination croisée, cependant une garantie d'absence totale de traces ne pourra pas être fournie.

Informations clients

Composant	Présence		Nom de l'ingrédient et source
	Oui	Non	
GRAINS			
Maïs (grain) et produits à base de maïs (grain)		x	
Autres céréales et produits à base de céréales		x	
LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines			
Légumes / Fruits et leurs dérivés		x	
Autres graines et leurs dérivés		x	
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		x	
Ombellifères		x	
DIVERS			
Édulcorants Artificiels		x	
Rennet et source		x	
Levure et extrait de levure		x	
Arômes			
Substance aromatisante naturelle		x	
Substance aromatisante		x	
Préparation aromatisante		x	
Arôme de fumée		x	
Arôme obtenu par traitement thermique		x	
Précurseur d'arôme		x	
Autre arôme		x	
Colorants			
Colorants azoïques		x	
Autres Colorants		x	

Information nutritionnelle

Composant	Valeur pour 100g	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	1542	KJ	C
	371	Kcal	C
Graisses	17	g	C
dont saturées	3.3	g	C
Glucides (disponibles)	29	g	C
dont sucres	10	g	C
Protéines	12	g	C
Sel	0.08	g	C

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 24 mois

Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé.

A consommer de préférence dans les 6 mois après ouverture

Statut OGM

Ce produit ne contient pas d'OGM ou de dérivés d'OGM. Cela est vérifié par les déclarations de nos fournisseurs et par des certificats IP lorsque cela est applicable.

Ionisation

Dans le but d'informer le consommateur et d'être conforme à la réglementation en vigueur, McCormick a mis en place des mesures de contrôles et des procédures afin de vérifier que les herbes et les épices ne soient pas irradiées. Les spécifications d'achat stipulent que les herbes et les épices ne soient pas irradiées, cela est de plus vérifié lors des audits fournisseurs.

Spécifications

Physico-chimiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Humidité	%	≤ 11	ASTA methode 2.1
Granulométrie	µm	5% max > 500	Méthode interne
Cendres insolubles dans l'acide	%	≤ 1,6	AFNOR NF V 03-405 (ISO 930)
Cendres totales	%	≤ 10	AFNOR NF V03-403 (ISO 928)
Métaux lourds Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur		

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	ufc/g	≤ 50000	NF EN ISO 4833
Levures	ufc/g	≤ 500	NF ISO 7954
Moississures	ufc/g	≤ 500	NF ISO 7954
Entérobactéries	ufc/g	≤ 100	NFV 08-054
Bacillus cereus	ufc/g	≤ 100	NF EN ISO 7932
Clostridium Perfringens	ufc/g	≤ 10	NF EN ISO 7937
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	ISO 16649-2:2001
Salmonella	/50g	Non détecté	NF EN ISO 6579

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

Ferreux:	1,5 mm
Non Ferreux:	1,5 mm
Inox:	2,0 mm

Conditionnement

Contenance : 215 g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon 510 ml	PET Alimentaire
	Bouchon flapper	Polypropylène alimentaire
Code Barre (EAN 13)	3275925107760	
Emballage secondaire	Film	PE BD rigide
Code Barre (DUN 14)	13275925107767	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Intercalaire	Papier
	Film	PE BD rigide micro-perforé

Palletisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 6

Nombre de sur-emballages par palette: 156

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	227 x 150 x 147 mm	≈ 1,55 Kg
Palette	1200 x 800 x 1030 mm	≈ 267 Kg

Conformité et autorisation

La société McCORMICK France certifie que tous ses produits sont transformés et conditionnés en accord avec le règlement Européen 178/2002 et répondent à toutes les exigences des réglementations françaises et européennes applicables.
De plus, tous nos produits sont en accord avec les politiques Qualité et Sécurité alimentaire de McCormick France.

Ce document a été rempli avec soin et en toute bonne foi par:

SIGNATURE:



NOM : Aleksandra Tatarak

POSITION: Customer Technical Services Analyst

DATE: 05 June 2018