



Spécification Produit

Nom du produit: Piment fort entier

Code McCormick: 510777

Marque: DUCROS

Description du produit :

Fruit mûr séché de la plante *Capsicum annum* L.
Traitement : produit débactérisé à la vapeur.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Piments de forme triangulaire
Couleur: Rouge orangé à rouge vif
Arôme/Saveur: Typique du piment fort

Lieu de fabrication : France

Ingrédients

Liste des ingrédients par ordre pondéral décroissant

Nom légal	Détail des composants (y compris fonction des additifs si applicable)	Pays d'origine
Piment		Malawi, Uganda

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

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		Piment
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	185	KJ	C
	44	Kcal	C
Graisses	0.4	g	C
dont saturées	0	g	C
Glucides (disponibles)	7.3	g	C
dont sucres	5.3	g	C
Protéines	1.9	g	C
Sel	0.02	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 method 2.1
Longueur des piments	mm	15 - 25	Développée par McC France
Cendres insolubles dans l'acide	%	≤ 1,6	AFNOR NF V 03-405 (ISO 930)
Cendres totales	%	≤ 10	AFNOR NF V03-403 / ISO 928
Fruits immatures ou marqués	%	≤ 2	ISO 972 : 1997
Piments jaunes ou noircis	%	≤ 0,1	Méthode interne
Piments cassés	%	≤ 5	ISO 972 : 1997
Matières étrangères	%	≤ 0,1	AFNOR NF V03-401 (tri manuel)
Pouvoir piquant	SHU	93000 - 136000	ASTA 21.3
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	ufc/g	≤ 1 000 000	NF EN ISO 4833
Levures	ufc/g	≤ 1000	NF V 08-059
Moisissures	ufc/g	≤ 1000	NF V 08-059
Entérobactéries	ufc/g	≤ 1000	NF ISO 21528-2
Bacillus cereus	ufc/g	≤ 1000	NF EN ISO 7932
Clostridium Perfringens	ufc/g	≤ 100	NF EN ISO 7937
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	NF ISO 16649-2
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 : 95g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	PET
	Bouchon	Polypropylène alimentaire
Code Barre (EAN 13)	3275925107777	
Emballage secondaire	Film rétractable	PE Haute Densité
Code Barre (DUN 14)	13275925107774	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)

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	≈ 0,831 Kg
Palette	1200 x 800 x 1030 mm	≈ 154,6 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 : [Aneta MIELCAREK](#)

POSITION: [Senior Customer Technical Services Analyst](#)

DATE: [4 juin 2018](#)