



## Spécification Produit

Nom du produit: Poivre noir entier

Code McCormick: 901189497

Marque: DUCROS

### Description du produit :

Nom botanique: *Piper nigrum* L.

Produit débactérisé vapeur.

### Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Baies entières

Couleur: Noire

Arôme / Saveur: Caractéristique

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
Poivre noir		Vietnam, Brésil

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

Poivre noir.

### 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 <sub>2</sub> )		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	
<b>GRAINS</b>			
Maïs (grain) et produits à base de maïs (grain)		x	
Autres céréales et produits à base de céréales		x	
<b>LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines</b>			
Légumes / Fruits et leurs dérivés		x	
Autres graines et leurs dérivés		x	
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		x	
Ombellifères		x	
<b>DIVERS</b>			
Édulcorants Artificiels		x	
Rennet et source		x	
Levure et extrait de levure		x	
<b>Arômes</b>			
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	
<b>Colorants</b>			
Colorants azoïques		x	
Autres Colorants		x	

Information nutritionnelle

Composant	Valeur pour 100g	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analyisée (A)
Énergie	1171	KJ	C
	280	Kcal	C
Graisses	3.3	g	C
dont saturées	1.0	g	C
Glucides (disponibles)	38	g	C
dont sucres	0.6	g	C
Protéines	11	g	C
Sel	0.11	g	C

## **Durée De Vie et Conditions de Stockage**

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

A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité et à 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	%	≤ 12	
Granulométrie	mm	96% min > 3.5 mm	Méthodes interne
Baies blanches	%	≤ 10	Méthodes interne
Baies immatures ou cassées	%	≤ 5	Méthodes interne
Cendres Totales	%	≤ 6	AFNOR NF V 03-405 (ISO 928)
Huiles essentielles	ml /100 g	≥ 2	AFNOR NF V03-409 / ISO 6571
Piperine	%	≥ 4	NF V 32-078
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

### Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	ufc/g	≤ 50 000	NF EN ISO 4833
Levures	ufc/g	≤ 500	NF V 08-059
Moisissures	ufc/g	≤ 500	NF V 08-059
Entérobactéries	ufc/g	≤ 100	NF ISO 21528-2
Bacillus cereus	ufc/g	≤ 100	ISO 7932
Clostridium perfringens	ufc/g	≤ 10	NF EN ISO 7937
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	NF ISO 16649-2
Salmonella	ufc/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 : 200g x 6

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Pot	PET
	Bouchon	Polypropylène
Code Barre (EAN 13)	3166296203451	
Emballage secondaire	Film rétractable	PE BD
Code Barre (DUN 14)	13166296203458	
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	≈ 1,488 Kg
Palette	1200 x 800 x 1027 mm	≈ 232,1 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 novembre 2019](#)