



Spécification Produit

Nom du produit: [Laurier Trié Main](#)

Code McCormick: [511274](#)

Marque: [DUCROS](#)

Description du produit:

Espèce botanique: *Laurus nobilis* Linnaeus.

Produit débactérisé vapeur.

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Feuilles entières

Couleur: Vert foncé

Arôme/Saveur: Caractéristique du laurier

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
Laurier		Turquie

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

Laurier

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 la Directive 2000/13/EC et ses amendements

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/ml	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	1476	KJ	C
	353	Kcal	C
Graisses	8,36	g	C
dont saturées	2,28	g	C
Glucides (disponibles)	48,67	g	C
dont sucres	0,00	g	C
Protéines	7,61	g	C
Fibres	26,30	g	C
Sodium	0,02	g	C
Sel	0,06	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.

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	%	≤ 10	ASTA methode 2.1
Cendres totales	%	≤ 5	AFNOR NF V03-403 / ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide	%	≤ 1	AFNOR NF V03-405 / ISO 930
Huiles essentielles	ml/100g	≥ 0,8	AFNOR NF V03-409 / ISO 6571
Feuilles entre 5 et 10 cm	%	≥ 75	AFNOR NF V03-401 (tri manuel)
Matières étrangères	%	≤ 0.5	
Défauts visuels :			
Feuilles cassées	%	≤ 8	
Feuilles avec tâches brunes ou noires	%	≤ 17	
Feuilles avec trous	%	≤ 7	
Feuilles attaquées par des insectes	%	≤ 12	
Feuilles avec réseaux d'insectes	%	≤ 1.5	
Pesticides	Conformes à la réglementation européenne		
Métaux lourds			

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes aérobies mésophiles totaux	cfu/g	≤ 500 000	AFNOR NF V08-051 (NF ISO 4833)
Entérobactéries	cfu/g	≤ 1000	NF ISO 21528-2
Clostridium perfringens	cfu/g	≤ 100	AFNOR XP V08-056 / NF V08-019 (ISO7937)
Bacillus cereus	cfu/g	≤ 1000	ISO 7932
Escherichia coli	cfu/g	< 10	NF ISO 16649-2
Salmonelles	cfu/50g	Absence	NF EN ISO 6579

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

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

Conditionnement

Contenance : 500 g

Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Sachet	Plastique (20g)
Code Barre	3275925112740	
Emballage secondaire	Carton	Carton (950g)
Code Barre	13275925112747	
Emballage tertiaire	Palette	Bois (25kg)
	Film étirable transparent	Plastique
	Intercalaire	Papier

Palettisation

Nombre d'unités par carton: 10

Nombre de cartons par palette: 12 (4 cartons/couche, 3 couches/palette)

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Carton	600 x 400 x 360 mm	6.15 kg
Palette	1200 x 800 x 1230 mm	98.8 kg

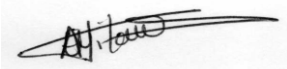
Conformité et autorisation

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: [Anne-Gaëlle TITAUT](#)

POSITION: [Coordinatrice Qualité Clients](#)

DATE: [mercredi 4 mars 2015](#)