



Spécification Produit

Nom du produit: Laurier Trié Main 500g

Code McCormick: 511274

Marque: DUCROS

Description du produit :

Nom botanique: *Laurus nobilis*

Produit débactérisé en vapeur.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Feuille allongée, dure, avec plus ou moins de vagues sur les bords, aiguës ou obtuses, et son pétiole est court

Couleur: varie du vert franc au vert jaune

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
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
Certi fiable Cacher	x		
Certification Cacher		x	
Certi fiable 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	1476	KJ	C
	353	Kcal	C
Graisses	8.4	g	C
dont saturées	2.3	g	C
Glucides (disponibles)	49	g	C
dont sucres	n/a	g	C
Protéines	8	g	C
Sel	0.06	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 et de la chaleur.

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	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Cendres totales	%	≤ 7	AFNOR NF V03-403 / ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide	%	≤ 2	AFNOR NF V 03-405 (ISO 930)
Taches brunes/noires	%	≤ 17	Méthodes interne
Feuilles cassées	%	≤ 8	Méthodes interne
Matières étrangères	%	≤ 0.5	AFNOR NF V03-401 (tri manuel)
Feuilles attaquées par des insectes	%	≤ 12	Méthodes interne
Feuilles avec réseaux d'insectes	%	≤ 1.5	Méthodes interne
Tiges par bâtons	%	≤ 1.20	Méthodes interne
Huiles essentielles	ml /100 g	≥ 1.3	AFNOR NF V03-409 / ISO 6571
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	ufc/g	≤ 500 000	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	ISO 7932
Clostridium perfringens	ufc/g	≤ 100	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 : 500g x 10

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Sachet	Plastique
Code Barre (EAN 13)	3275925112740	
Emballage secondaire	Carton	Carton Ondulé
Code Barre (DUN 14)	13275925112747	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)

Palletisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 10

Nombre de sur-emballages par palette: 12

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	100 x 230 x 460 mm	≈ 6.15 Kg
Palette	1200 x 800 x 1230 mm	≈ 62.4 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 : Alicia BARANSKA

POSITION: Customer Technical Services Analyst

DATE: 12 mars 2019