



Spécification Produit

Nom du produit: Touch'Barbecue

Code McCormick: 515330

Marque: DUCROS

Description du produit :

Une saveur barbecue fumée et caramélisée grâce à ce mélange avec de la tomate, de l'ail et du poivre noir.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Mélange homogène de poudres
Couleur: Rouge brun
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 |
|--------------------------|---|--|
| Sucre | | France |
| Tomate en poudre | | Espagne |
| Sel | | France |
| Arôme de fumée | | France |
| Caramel ammoniacal E150c | Colorants | Royaume-Uni |
| Extrait de paprika | Colorants | Chine, Espagne, Pérou |
| Extrait de levure | | France |
| Ail déshydraté | | Chine, Etats-unis |
| Poivre noir | | Brésil, Inde, Indonésie, Malaisie, Vietnam |
| Acide citrique | Acidifiant | Autriche |
| Dioxyde de silicium | Antiagglomérant | Allemagne |
| Huile de tournesol | | France |
| Cannelle | | Indonésie |
| Girofle | | Indonésie, Comores, Madagascar, Espagne |

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

Sucre, tomate en poudre (25,5%), sel, arôme de fumée, colorants: (E150c, extrait de paprika), extrait de levure, ail déshydraté (3%), poivre noir (1,5%), acidifiant: acide citrique, antiagglomérant: dioxyde de silicium, huile de tournesol, cannelle, girofle.

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 | Non casher ingrédients dans Arôme de fumée |
| 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) | | | |
| Autres céréales et produits à base de céréales | | | |
| LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines | | | |
| Légumes / Fruits et leurs dérivés | x | | Tomate en poudre, ail déshydraté |
| Autres graines et leurs dérivés | | x | |
| Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses) | x | | Huile de tournesol |
| Ombellifères | | x | |
| DIVERS | | | |
| Édulcorants Artificiels | | x | |
| Rennet et source | | x | |
| Levure et extrait de levure | x | | Extrait de levure |
| Arômes | | | |
| Substance aromatisante naturelle | | x | |
| Substance aromatisante | | x | |
| Préparation aromatisante | | x | |
| Arôme de fumée | x | | Arôme de fumée |
| Arôme obtenu par traitement thermique | | x | |
| Précurseur d'arôme | | x | |
| Autre arôme | | x | |
| Colorants | | | |
| Colorants azoïques | | x | |
| Autres Colorants | x | | E150c, extrait de paprika |

Information nutritionnelle

| Composant | Valeur pour 100g | Unité | Valeur Calculée (C) ou Analysée (A) |
|------------------------|------------------|-------|-------------------------------------|
| Énergie | 1148 | KJ | C |
| | 274 | Kcal | C |
| Graisses | 1,9 | g | C |
| dont saturées | 0,3 | g | C |
| Glucides (disponibles) | 55,6 | g | C |
| dont sucres | 49,5 | g | C |
| Protéines | 6,4 | g | C |
| Sel | 23,43 | 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 3 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 | % | ≤ 10 | AFNOR NF V03-402 / ISO 939 |
| Granulométrie | | 95% max < 800 µm | Méthode interne |
| Aflatoxines / Ochratoxine A Métaux lourds Pesticides | | Conforme à la réglementation en vigueur | |

Microbiologiques

| Paramètres | Unités | Limites | Méthode |
|----------------------------------|---------|-------------|------------------|
| Germes Aérobie Mésophiles Totaux | ufc/g | ≤ 500000 | NF EN ISO 4833 |
| Levures | ufc/g | ≤ 1000 | NF V 08-059 |
| Moisissures | ufc/g | ≤ 1000 | NF V 08-059 |
| Entérobactéries | ufc/g | ≤ 1000 | ISO 21528-2 |
| Clostridium perfringens | ufc/g | ≤ 100 | NF EN ISO 7937 |
| Staphylococcus aureus | ufc/g | ≤ 100 | NF EN ISO 6888-1 |
| Escherichia Coli | NPP/g | ≤ 10 | NF ISO 16649-2 |
| Salmonella | ufc/50g | Non détecté | NF EN ISO 6579 |

Détection métallique

Détection métallique en CCP:

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

Conditionnement

Contenance : 340g

Informations sur l'emballage :

| | Description | Matériau |
|----------------------|----------------|----------------------------|
| Emballage primaire | Flacon | PET Alimentaire |
| | Bouchon | Polypropylène Alimentaire |
| Code Barre (EAN 13) | 3275925153309 | |
| Emballage secondaire | Film | PE BD rigide |
| Code Barre (DUN 14) | 13275925153306 | |
| Emballage tertiaire | Palette | Bois |
| | Intercalaire | Carton ondulé |
| | Film | PE BD rigide micro-perforé |

Palletisation

26 Cases per layer x 6 Layers per pallet = 156 Cases per pallet

| | Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur) | Poids brut |
|---------------|--|-------------|
| Sur-emballage | 227 x 150 x 147 mm | ≈ 2,30 kg |
| Palette | 1200 x 800 x 1027 mm | ≈ 383,96 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:

Fiche Technique créée par : EMEA Customer Technical Service Team

Date : 19 December 2019