



Spécification Produit

Nom du produit: Mélange Espagnol

Code McCormick: 514520

Marque: DUCROS

Description du produit :

Assaisonnement à l'espagnol.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Poudre avec marquants

Couleur: Dominante jaune-orangée

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
Ail		Chine, États-Unis
Poivron rouge		Chine, Allemagne
Paprika		Chine, Hongrie, Pérou, Afrique du Sud, Espagne
Oignon		Inde
Curcuma		Inde
Sarriette		Albanie
Laurier		Turquie
Poivre noir		Brésil, Chine, Inde, Indonésie, Malaise, Vietnam
Huile de tournesol		France
Silicate de calcium E552	Antiagglomérant	USA
Épice		Comores, Indonésie, 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

Ail déshydraté, poivron rouge (18,5%), paprika (17%), oignon déshydraté (14,1%), curcuma, sarriette, laurier, poivre noir, huile de tournesol, antiagglomérant: silicate de calcium, épice.

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		Ail, poivron, paprika, oignon
Autres graines et leurs dérivés	x		Huile de tournesol
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	1247	KJ	C
	298	Kcal	C
Graisses	4.9	g	C
dont saturées	0.7	g	C
Glucides (disponibles)	36.9	g	C
dont sucres	13.7	g	C
Fibres alimentaires	26.1	g	C
Protéines	13.4	g	C
Sel	0.20	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
Aflatoxines / Ochratoxine A Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	NF ISO 16649-2
Salmonella	/25g	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 : 290 g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	Plastique (PET)
	Bouchon	Plastique (PP)
Code Barre (EAN 13)	3275925145205	
Emballage secondaire	Film rétractable	Plastique (PE BD)
Code Barre (DUN 14)	13275925145202	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable	Plastique (PE BD)
	Intercalaire	Carton

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	2,028 kg
Palette	1200 x 800 x 1027 mm	341,4 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 : [Aneta MIELCAREK](#)

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

DATE: [4 juin 2018](#)