



## Spécification Produit

Nom du produit: Mélange Provençal 240g

Code McCormick: 515410

Marque: DUCROS

### **Description du produit :**

Assaisonnement à base d'Oignon, Origan et Basilic.

### Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Mélange homogène de poudre, granules et d'herbes  
Couleur: Orange rouge  
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
Poivrons rouge et vert		Chine, Allemagne
Oignon déshydraté		Inde
Ail déshydraté		Chine
Tomate déshydratée		Chine
Échalote déshydratée		Chine
Paprika		Chine, Espagne, Pérou, Afrique du Sud
Sel de mer		France
Origan		Albanie, Turquie
Poivre noir		Brésil, Indonésie, Inde, Malaisie, Vietnam
Persil		Allemagne, France
Huile d'olive vierge extra		France
Basilic déshydraté		Egypte

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

Poivron rouge et vert, oignon déshydraté (21%), ail déshydraté, tomate déshydratée, échalote déshydratée, paprika, sel de mer, origan (3%), poivre noir, persil, huile d'olive vierge extra, basilic déshydraté (1%).

## 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		Poivrons rouge et vert, oignon déshydraté, ail déshydraté, échalote déshydratée, paprika
Autres graines et leurs dérivés		x	
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)	x		Huile d'olive
Ombellifères	x		Persil
<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 Analysée (A)
Énergie	1296	KJ	C
	308	Kcal	C
Graisses	3,9	g	C
dont saturées	0,7	g	C
Glucides (disponibles)	47	g	C
dont sucres	17	g	C
Protéines	13	g	C
Sel	6,1	g	C

## Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 18 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
Granulométrie	mm	min. 95% < 5mm	Développée par McC France
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

### *Microbiologiques*

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Escherichia Coli	ufc/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 : 240g x 6

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	PET Alimentaire
	Bouchon	Polypropylène Alimentaire
Code Barre (EAN 13)	3275925154108	
Emballage secondaire	Film	PE BD rigide
	Code Barre (DUN 14)	13275925154105
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Intercalaire	Carton Ondulé
	Film	PE BD rigide micro-perforé

Palletisation

26 Caisses par couche x 6 Couches par palette = 156 Caisses par palette

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	227 x 150 x 147 mm	≈ 1,701 kg
Palette	1200 x 800 x 1027 mm	≈ 290,4 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:*

Fiche Technique créée par [IMEA Customer Technical Service Team](#)

DATE: [20 avril 2020](#)