



Spécification Produit

Nom du produit: MOULIN POIVRE TIMUT 18G

Code McCormick: 901168856

Marque: DUCROS

Description du produit :

Nom botanique: Zanthoxylum armatum DC.
Produit stérilisé à la vapeur.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Coque entière séchée du fruit sans pépins
Couleur: Typique
Arôme/ Saveur: Typique

Lieu de fabrication : Turquie

Ingrédients

Liste des ingrédients par ordre pondéral décroissant

Nom légal	Détail des composants (y compris fonction des additifs si applicable)	Pays d'origine
Timut Poivre Noir		Népal

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

Timut Poivre Noir

Statuts Ethiques et Intolérances

Statuts Ethiques

Ce produit convient aux...	Oui	Non	Commentaires
Ovo Lacto Végétariens	x		
Végétaliens	x		

	Oui	Non	Commentaires
Certifable Cacher	x		
Certification Cacher	x		
Certifable 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	1050	KJ	C
	251	Kcal	C
Graisses	3,3	g	C
dont saturées	1,4	g	C
Glucides (disponibles)	39	g	C
dont sucres	0,6	g	C
Protéines	10	g	C
Sel	0	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.

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	%	≤ 13	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Granulométrie	%	2% max < 2,8 mm	Méthodes interne
Huiles essentielles	%	≥ 5	ISO 6571
Pesticides Metaux lourd		Conforme à la réglementation en vigueur	

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes Aérobie Mésophiles Totaux	cfu/g	≤ 500000	NF EN ISO 4833
Levures et Moisissures	cfu/g	≤ 1000	NF V 08-059
E. Coli	cfu/g	≤ 10	NF ISO 4832
Salmonella	cfu/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 : 18g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	Verre
	Bouchon	PE
Code Barre (EAN 13)	3166296202911	
Emballage secondaire	Caisse	Ondulé
Code Barre (DUN 14)	13166296202918	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film	LD PE

Palletisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 6
Nombre de sur-emballages par palette: 336

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	264 x 97 x 145 mm	≈ 0,892 Kg
Palette	1200 x 800 x 1033 mm	≈ 329 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: *Marta Nowak*

NOM: Marta NOWAK

POSITION: Customer Technical Service Analyst

DATE: 20 novembre 2019