



Spécification Produit

Nom du produit: Ciboulette lyophilisée

Code McCormick: 901418021

Marque: DUCROS

Description du produit :

Identité botanique : Allium Schoenprasum Linnaeus.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Tubes coupés
Couleur: Vert à vert kaki
Arôme/Saveur: Typique

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
Ciboulette lyophilisée		Chine, Pologne

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

Ciboulette lyophilisée.

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	
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	1301	KJ	A (USDA data)
	311	Kcal	A (USDA data)
Graisses	3.5	g	A (USDA data)
dont saturées	0.6	g	A (USDA data)
Glucides (disponibles)	38	g	A (USDA data)
dont sucres	na	g	A (USDA data)
Protéines	21	g	A (USDA data)
Sel	0.17	g	A (USDA data)

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	%	≤ 5	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Longueur	mm	2-4	Méthode interne
Cendres insolubles dans l'acide	%	≤ 0,5	AFNOR NF V 03-405 (ISO 930)
Cendres totales	%	≤ 10	AFNOR NF V03-403 / ISO 928
Matières étrangères	%	≤ 1	AFNOR NF V 03-401
PESTICIDES METAUX LOURDS	Conformes à la législation européenne en vigueur		

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	cfu/g	500,000	NF ISO 4833
Levures	cfu/g	1,000	NF V 08-059
Moisissures	cfu/g	1,000	NF V 08-059
Entérobactéries	cfu/g	1,000	NF ISO 21528-2
Bacillus cereus	cfu/g	1,000	ISO 7932
Clostridium perfringens	cfu/g	100	NF V 08-019 (ISO 7937)
Escherichia coli	cfu/g	10	NF ISO 16649-2
Salmonelles	cfu/250g	Absence	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 : 55g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Boite composite	Fer blanc
	Couvercle	PET + Aluminium gaufré
Code Barre (EAN 13)	3275923050778	
Emballage secondaire	Caisse	Carton
	Code Barre (DUN 14)	13275923050775
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable	Plastique

Palletisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 6
Nombre de sur-emballages par palette: 63

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	377 x 255 x 183 mm	1,29 Kg
Palette	1200 x 800 x 1426 mm	106 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 Analyst](#)

DATE: [25 septembre 2019](#)