



Spécification Produit

Nom du produit: Echalote Lyophilisée

Code McCormick: 901418245

Marque: DUCROS

Description du produit :

Identité botanique : *Allium ascalonicum L.*

Produit lyophilisé.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Petits cubes de 3 x 3 x 3 mm.

Couleur: Blancs à violets

Arôme/Saveur: Caractéristique

Lieu de fabrication : Emballé en France

Ingrédients

Liste des ingrédients par ordre pondéral décroissant

| Nom légal | | | | | Pays d'origine |
|----------------------|--|--|--|--|----------------|
| Echalote lyophilisée | | | | | Chine |

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

Echalote 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 | Oui | Non | Nom de l'ingrédient et source |
|---|-----|-----|-------------------------------|
| | | | |
| 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 | |
| | | x | |
| Sésame et produits dérivés | | x | |
| | | x | |
| | | 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.

Information nutritionnelle

| Composant | Valeur pour 100g | Unité | Valeur Calculée (C) ou Analysée (A) |
|------------------------|------------------|-------|-------------------------------------|
| Énergie | 1440 | KJ | C |
| | 341 | Kcal | C |
| Graisses | 0 | g | C |
| dont saturées | 0 | g | C |
| Glucides (disponibles) | 65 | g | C |
| dont sucres | 38 | g | C |
| Protéines | 12 | g | C |
| Sel | 0,15 | 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 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 |
|---------------|--------|------------------------------------|
| Humidité | % | ≤ 5 |
| Granulométrie | mm | 1% max > 4 mm 10% max < 1,41 mm |

Microbiologiques

| Paramètres | Unités | Limites |
|----------------------------------|--------|-------------|
| Germes Aérobie Mésophiles Totaux | ufc/g | ≤ 1 000 000 |
| Levures | ufc/g | ≤ 1000 |
| Moisissures | ufc/g | ≤ 1000 |
| Entérobactéries | ufc/g | ≤ 1000 |
| Bacillus cereus | ufc/g | ≤ 1000 |
| Clostridium perfringens | ufc/g | ≤ 100 |
| Escherichia coli | ufc/g | < 10 |
| Salmonella | /250g | Non détecté |

Remarque: Bien que des systèmes d'assurance soient en place pour répondre à ces micro-paramètres, la société McCormick peut ne pas tester chaque lot individuel pour chacun des paramètres.

Détection métallique

Détection métallique en CCP:

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

Conditionnement

Contenance : 155 g x 6

Informations sur l'emballage :

| | Description | Matériau |
|----------------------|-----------------|------------------------------|
| Emballage primaire | Boite composite | Fer blanc |
| | Couvercle | Plastique + Aluminium gaufré |
| Emballage secondaire | Caisse | Ondulé |

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 : 20 mai 2021