



Spécification Produit

Nom du produit: VERMICELLE CHOCOLAT 1kg

Code McCormick: 901572810

Marque: VAHINE

Description du produit :

Vermicelles de confiserie saveur chocolat

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Vermicelles glacés

Couleur: Brun foncé

Arôme/ Saveur: Sucré, semblable au cacao

Lieu de fabrication : Conditionné en France

Ingrédients

Liste des ingrédients par ordre pondéral décroissant

Nom légal	Détail des composants (y compris fonction des additifs si applicable)	Pays d'origine
Sucre		Pays- Bas
Poudre de cacao maigre		Ghana, Indonésie, Côte d'Ivoire, Cameroun, Nigeria
Matières grasses végétales	huile de palme, karité	Ghana, Indonésie, Côte d'Ivoire, Cameroun, Malaisie, Togo, Burkina Faso, Mali, Guinée, Bénin, Centrafricaine République
Lécithine de colza	émulsifiant	Europe, Ukraine, Australie
Gomme arabique	agent d'enrobage	Sénégal, Mauritanie, Tchad, Soudan, Ethiopie, Nigeria, Burkina Faso, Mali
Shellac	agent d'enrobage	Inde

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

Sucre, poudre de cacao maigre (13%), matières grasses végétales (palme, karité), émulsifiant : lécithine de colza, agents d'enrobage : gomme arabique, shellac. Peut contenir **lait et fruits à coque**.

Statuts Ethiques et Intolérances

Statuts Ethiques

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

	Oui	Non	Commentaires
Certifiable Cacher	x		
Certification Cacher		x	
Certifiable Halal		x	contient des ingrédients non Halal
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)			Peut contenir lait
Fruits à coque et produits dérivés			Peut contenir fruits à coque
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		lécithine de colza
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)	x		huile de palm
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	1860	KJ	C
	442	Kcal	C
Graisses	13	g	C
dont saturées	7,8	g	C
Glucides (disponibles)	77	g	C
dont sucres	74	g	C
Protéines	3,2	g	C
Sel	0,13	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 de le consommer 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
Taille	mm	1.1 - 1.5	Méthode interne
Humidité	%	≤ 3.5	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Levures	cfu/g	≤ 100	NF V 08-059
Moisissures	cfu/g	≤ 100	NF V 08-059
Enterobacteriaceae	cfu/g	≤ 10	ISO 21528-2
E.Coli	cfu/g	≤ 10	NF ISO 16649-2
Salmonella	cfu/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 : 1 kg

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Sachet	Plastique
Code Barre (EAN 13)	3275923051317	
Emballage secondaire	Caisse	Carton ondulé
Code Barre (DUN 14)	13275923051314	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film	Plastique

Palletisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 8

Nombre de sur-emballages par palette: 60

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	334 x 248 x 199 mm	≈ 8,5 Kg
Palette	1200 x 800 x 1339 mm	≈ 532,7 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: 19 novembre 2019