



Spécification Produit

Nom du produit: Poivre gris moulu

Code McCormick: 501285

Marque: DUCROS

Description du produit :

Identité botanique: *Piper nigrum* Linnaeus
Produit débactérisé à la vapeur.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Poudre homogène fine
Couleur: Gris foncé
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
Poivre noir (moulu)		Inde, Indonésie, Vietnam, Brésil, Malaisie

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

Poivre noir

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	1154	KJ	USDA
	275	Kcal	USDA
Graisses	3.2	g	USDA
dont saturées	1.4	g	USDA
Glucides (disponibles)	39	g	USDA
dont sucres	0.6	g	USDA
Protéines	10	g	USDA
Sel	0.05	g	USDA

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 36 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
Humidité	%	≤ 12	AFNOR NF V 03-402 ISO 939:1980
Granulométrie	% max	10 > 500 µm	Methode interne
Cendres totales	%	≤ 6	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide	%	≤ 1.2	ISO 930
Huiles essentielles	% (ml/100g)	≥ 1.0	ISO 6571:2009
Pipérine	%	≥ 4	NF V 32-078
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes Aérobie Mésophiles Totaux	cfu/g	≤ 50 000	ISO 4833
Levures	cfu/g	≤ 100	NF V 08-059
Moisissures	cfu/g	≤ 100	NF V 08-059
Entérobactéries	cfu/g	≤ 100	NF ISO 21528-2
B.cereus	cfu/g	≤ 100	ISO 7932
Clostridium Perfringens	cfu/g	≤ 10	ISO 7937
Escherichia Coli	cfu/g	≤ 10	ISO 16649-2
Salmonella	cfu/50g	Absence	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 : 1kg

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Film sachet	PET/ PE/ EVOH
Code Barre (EAN 13)	3275925000238	
Emballage secondaire	Caisse	Carton ondulé
Code Barre (DUN 14)	23275925000232	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film	PE BD

Palletisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 8

Nombre de sur-emballages par palette: 42

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	480 x 240 x 230 mm	≈ 8,630 kg
Palette	1200 x 800 x 1530 mm	≈ 342,7 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:



NOM : [Aneta MIELCAREK](#)

POSITION: [Senior Customer Technical Services Analyst](#)

DATE: [22 mai 2019](#)