



Spécification Produit

Nom du produit: Poivre Noir Entier 1 Kg

Code McCormick: 501287

Marque: DUCROS

Description du produit:

Nom botanique: *Piper nigrum* Linnaeus.

Produit stérilisé à la vapeur.

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Baies sphériques

Couleur: Noires avec quelques blanches

Arôme/Saveur: Typique

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
Poivre noir entier		Brésil, Vietnam

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 (si applicable)

Poivre noir entier.

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	1171	KJ	C
	280	Kcal	C
Graisses	3.3	g	C
dont saturées	1.0	g	C
Glucides (disponibles)	38	g	C
dont sucres	0.6	g	C
Protéines	11	g	C
Sel	0.11	g	C

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 (1985) -ISO 939
Granulométrie	%	4% max > 3.5mm	Développé par McCormick France
Cendres totales	%	≤ 6	NFV 03-403 ISO 928
Baies blanches	%	≤ 10	Méthodes interne
Baies immatures ou cassées	%	≤ 5	Méthodes interne
Huiles essentielles	ml/100g	≥ 2	ISO 6571
Piperine	%	≥ 4	NF V 32-078
PESTICIDES METAUX LOURDS			Conforme à la réglementation en vigueur

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	cfu/g	≤ 50 000	NF ISO 4833
Levures	cfu/g	≤ 500	NF V 08-059
Moisissures	cfu/g	≤ 500	NF V 08-059
Entérobactéries	cfu/g	≤ 100	NF ISO 21528-2
Bacillus cereus	cfu/g	≤ 100	ISO 7932
Clostridium perfringens	cfu/g	≤ 10	ISO 7937
Escherichia coli	cfu/g	<10	NF ISO 16649-2
Salmonelles	cfu/50g	Absence	NF EN ISO 6579

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

Ferreux:	1,5 mm
Non Ferreux:	1,5 mm
Inox:	2 mm

Conditionnement

Contenance : 1Kg

Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Film sachet	PE/PET
Code Barre (EAN 13)	3275925000139	
Emballage secondaire	Caisse	Carton ondulé
Code Barre (DUN 14)	23275925000133	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)
	Intercalaire	Papier

Palettisation

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 230mm	≈ 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 Service Analyst](#)

DATE: [6 novembre 2019](#)