

Spécification Produit

Nom du produit: [Ducros Piment fort moulu](#)

Dénomination légale: [Piment fort](#)

Code McCormick: [510776](#)

Description du produit :

Identité botanique: *Capsicum annuum* Linnaeus.
 Produit débactérisé à la vapeur.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Poudre
 Couleur: Rouge orangé à rouge vif
 Arôme/Saveur: Caractéristique du piment

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
Piment fort		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

Piment fort

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	1561	KJ	C
	376	Kcal	C
Graisses	17,27	g	C
dont saturées	3,26	g	C
Glucides (disponibles)	29,43	g	C
dont sucres	10,34	g	C
Protéines	12,01	g	C
Sel	0,08	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 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	%	< 11	ASTA methode 2.1
Aw	ppb	< 0,61	Awmeter
Granulométrie	µm	5% max > 500	Développée par McC France
Cendres insolubles dans l'acide	%	< 1,6	AFNOR NF V 03-405 (ISO 930)
Cendres totales	%	< 10	AFNOR NF V03-403 / ISO 928
Pouvoir colorant		55 - 75	ASTA 20.0
Pouvoir piquant		37 000 - 43 000	Méthode HPLC et ASTA 21.3
Aflatoxines	ppb	B1<5 B1+B2+G1+G2<10	Méthode interne : HPLC + Détection fluorimétrique
Ochratoxines	ppb	<15	Méthode interne : HPLC + Détection fluorimétrique
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germe Aérobie Mésophile Totale	ufc/g	50 000	NF EN ISO 4833
Levures	ufc/g	500	NF ISO 7954
Moissures	ufc/g	500	NF ISO 7954
Entérobactéries	ufc/g	100	NFV 08-054
Bacillus cereus	ufc/g	100	NF EN ISO 7932
Clostridium Perfringens	ufc/g	10	NF EN ISO 7937
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	NF ISO 16649-2
Salmonella	/50g	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 : 215 g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon 510 ml	PET Alimentaire (33 g)
	Bouchon flapper	Polypropylène alimentaire (5,4 ± 0,3g)
	Opercule (dans le bouchon) thermoscellable	Papier, liant, Aluminium, PET thermoscellant
Code Barre (EAN 13)		
Emballage secondaire	Film rétractable	LDPE
Code Barre (DUN 14)		
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)

Palletisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 6
Nombre de sur-emballages par palette: 156

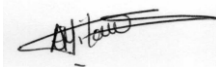
	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	227 x 150 x 147 mm	≈ 1,58 Kg
Palette	1200 x 800 x 1027 mm	≈ 272Kg

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 : [Anne-Gaëlle Titaut](#)

POSITION: [Coordinatrice Qualité Clients](#)

DATE: [vendredi 1 avril 2016](#)