



## Spécification Produit

Nom du produit: Cinq Parfums

Code McCormick: 500613

Marque: Ducros

### **Description du produit:**

#### Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Poudre  
Couleur: marron  
Arôme/Saveur: Typique  
Goût: Typique

Lieu de fabrication: France

### **Ingrédients**

Liste des ingrédients par ordre pondéral décroissant

<b>Nom légal</b>	<b>Détail des composants (y compris fonction des additifs si applicable)</b>	<b>Pays d'origine</b>
<u>Anis</u>		<u>Turquie, Syrie</u>
<u>Fenouil</u>		<u>Egypte</u>
<u>Coriandre</u>		<u>Roumanie, Bulgarie</u>
<u>Cannelle</u>		<u>Indonésie</u>
<u>Cumin</u>		<u>Chine, Turquie, Inde, Syrie</u>

**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)

Anis, fenouil, graine de coriandre, cannelle, cumin

## Statuts Ethiques et Intolérances

### Statuts Ethiques

Ce produit convient aux...		Autres commentaires
Ovo Lacto Végétariens	<input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
Végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> Non	
Certifiable Cacher	<input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> Non	
Certification Cacher	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Certifiable Halal	<input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> Non	
Certification Halal	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Certification "BIO" (Agriculture Biologique)	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	

### Déclaration des Allergènes : en conformité avec la Directive 2000/13/EC et ses amendements

Composant	Présence	Nom de l'ingrédient et source
Gluten, Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Poissons et produits à base de poisson	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Oeufs et produits à base d'œuf	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Arachides et produits à base d'arachide	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Fruits Secs à coque et produits dérivés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Sésame et produits à base de sésame	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration > 10 mg/l ou kg (exprimé en SO <sub>2</sub> )	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	

**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
<b>GRAINS</b>		
Maïs (grain) et produits à base de maïs (grain)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Autres céréales et produits à base de céréales	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
<b>LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines</b>		
Légumes / Fruits et leurs dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Autres graines et leurs dérivés	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Anis, fenouil, coriandre, cumin
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Ombellifères	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Anis, fenouil, coriandre, cumin
<b>DIVERS</b>		
Édulcorants Artificiels	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Rennet et source	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Levure et extrait de levure	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
<b>Arômes</b>		
Substance aromatisante naturelle	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Substance aromatisante	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Préparation arômatisante	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Arôme de fumée	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Arôme obtenu par traitement thermique	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Précurseur d'arôme	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Autre arôme	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
<b>Colorants</b>		
Colorants azoïques	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Autres Colorants	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	

## Information nutritionnelle

Composant	Valeur pour 100g/ml	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analyisée (A)
Énergie	1434	KJ	C
	345	Kcal	C
Graisses	14,50	g	C
dont saturées	0,69	g	C
Glucides (disponibles)	23,65	g	C
dont sucres	0,43	g	C
Protéines	14,11	g	C
Fibres	31,98	g	C
Sodium	0,05	g	C
Sel	0,12	g	C

## Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 36 mois

Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé.

## 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.

## SPECIFICATIONS

### PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Humidité	%	≤ 10	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Granulométrie	µm	95% < 630	Développé par McCormick France
Colorants artificiels azoïques liposolubles de type Sudan 1,2,3,4		Absence	Développée par McCormick France, correspond à l' ASTA 28.0
Coumarine		Valeur moyenne typique de référence : 706 mg/kg.	
Aflatoxines Ochratoxines		Conformes à la réglementation européenne et Suisse en vigueur	Méthode interne : HPLC + détection fluorimétrique
PESTICIDES METAUX LOURDS		Conformes à la réglementation européenne et Suisse en vigueur	

### MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes Aérobie Mésophiles Totaux	cfu/g	≤ 500 000	NF EN ISO 4833
Levures	cfu/g	≤ 500	NF ISO 7954
Moisissures	cfu/g	≤ 500	NF ISO 7954
Staphylocoques	ureus	≤ 10	NF EN ISO 6888-1
Entérobactéries	cfu/g	≤ 100	NFV 08-054
Bacillus cereus	cfu/g	≤ 100	NF EN ISO 7932
Clostridium Perfringens	cfu/g	≤ 10	NF EN ISO 7937
Anaérobies Sulfito-Réducteurs	cfu/g	≤ 100	XPV 08-061/NFV 08-061
Escherichia coli	cfu/g	<10	NF ISO 16649-2
Salmonelles	cfu/25g	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 : 15 x 100g

### Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Film	PE/PE/EVOH/PE (poids≈ 10g)
Code Barre (EAN 13)	3275925502374	
Emballage secondaire	Étui présentoir sachet	Carton Ondulé (poids≈150g)
Code Barre (DUN 14)	23275925006135	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)
	Intercalaire	Papier

### Palettisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 15  
Nombre de sur-emballages par palette: 84

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	358 x 154 x 154 mm	≈1,8Kg
Palette	1200 X 800 X 1074 mm	≈ 176,2Kg

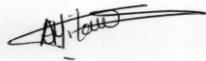
---

## **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: mercredi 21 novembre 2012