



## Spécification Produit

Nom du produit: Touch'Viande Rouge Poivre-Ail

Code McCormick: 510765

Marque: DUCROS

### Description du produit :

Assaisonnement Touch'Viande Rouge Poivre Ail.

### Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Mélange de marquants

Couleur: Panaché ivoire, marron-jaune, rouge, vert et noir

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
Sel de mer		Espagne
Poivre noir		Brésil, Inde, Indonésie, Malaisie, Vietnam
Ail		Chine
Oignon		Chine, Inde
Poivrons rouge et vert		Chine, Allemagne
Epice		Brésil, Inde
Huile de tournesol		France
Coriandre graine		Bulgarie, Canada, Roumanie
Moutarde graine		Canada, USA
Romarin		Maroc, Tunisie
Extrait de paprika	Colorant	Chine, Pérou, Espagne

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.

#### Dénomination légale (si applicable)

Assaisonnement

#### Déclaration des ingrédients par ordre pondéral décroissant telle que figurant sur l'emballage

Sel de mer, poivre noir (22%), ail déshydraté (15%), oignon déshydraté, poivrons rouge et vert, épice, huile de tournesol, graine de coriandre, graine de **moutarde**, romarin, colorant: extrait de paprika.

## 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 la Directive 2000/13/EC et ses amendements

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		Moutarde graine
Sésame et produits dérivés		x	
Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration > 10 mg/l ou kg (exprimé en SO <sub>2</sub> )		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	
<b>GRAINS</b>			
Mais (grain) et produits à base de maïs (grain)		x	
Autres céréales et produits à base de céréales		x	
<b>LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines</b>			
Légumes / Fruits et leurs dérivés	x		Ail, oignon, poivron, extrait de paprika
Autres graines et leurs dérivés	x		Huile de tournesol
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		x	
Ombellifères	x		Coriandre graine
<b>DIVERS</b>			
Édulcorants Artificiels		x	
Rennet et source		x	
Levure et extrait de levure		x	
<b>Arômes</b>			
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	
<b>Colorants</b>			
Colorants azoïques		x	
Autres Colorants		x	

### Information nutritionnelle

Composant	Valeur pour 100g	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	766	KJ	C
	183	Kcal	C
Graisses	4,3	g	C
dont saturées	0,5	g	C
Glucides (disponibles)	22,6	g	C
dont sucres	2,4	g	C
Protéines	7,9	g	C
Sel	40,50	g	C

### **Durée De Vie et Conditions de Stockage**

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 24 mois

A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité et à 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	%	≤ 10	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Sel	% sur brut	46 +/- 2	Développée par McC France
Aflatoxines / Ochratoxine A Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

#### *Microbiologiques*

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	ufc/g	500 000	NF EN ISO 4833
Entérobactéries	ufc/g	1000	NFV 08-054
Bacillus cereus	ufc/g	100	NF EN ISO 7932
Clostridium Perfringens	ufc/g	100	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 : 310 g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon 510ml	Plastique (PET)
	Bouchon	Plastique (PP)
	Opercule	Complexe papier/alu/PET
Code Barre (EAN 13)	3275925107654	
Emballage secondaire	Film rétractable	Plastique (PE)
Code Barre (DUN 14)	13275925107651	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable	Plastique (PE)
	Intercalaire	Carton

## 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	2,15 kg
Palette	1200 x 800 x 1027 mm	360 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 : [Anne-Gaëlle TITAUT](#)

POSITION: [Coordinatrice Qualité Clients](#)

DATE: [jeudi 4 décembre 2014](#)