

Spécification Produit

Nom du produit : [Ail Fumé](#)

Code McCormick : [901537543](#)

Marque : [DUCROS](#)

Description du produit

Ail semoule saveur fumé.

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence : Poudre

Couleur : Jaune

Arôme/Saveur : Caractéristique de l'ail fumé

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
Ail déshydraté		Chine
Arôme de fumée		États Unis
Arôme	contient lait	France

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)

Ail fumé

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

Ail déshydraté (99%), arôme de fumée, arôme (contient lait).

Statuts Ethiques et Intolérances

Statuts Ethiques

Ce produit convient aux...	Oui	Non	Commentaires
Ovo Lacto Végétariens	x		
Végétaliens	x		

	Oui	Non	Commentaires
Certifiable Cachet	x		
Certification Cachet		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		arôme
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			
Mais (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		Ail
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		arôme
Préparation aromatisante		x	
Arôme de fumée	x		arôme de fumée
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	1485	KJ	C
	351	Kcal	C
Graisses	1.8	g	C
dont saturées	0.2	g	C
Glucides (disponibles)	62	g	C
dont sucres	24	g	C
Protéines	17	g	C
Sel	0.07	g	C

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 18 mois

A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité et à consommer 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	%	≤ 8	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Granulométrie	mm	5% max > 0.400 90% max ≤ 1.00	Méthode interne
Métaux lourds Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur		

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	ufc/g	≤ 500 000	NF EN ISO 4833
Levures	ufc/g	≤ 1	AFNOR NF ISO 7954
Moisissures	ufc/g	≤ 1000	AFNOR NF ISO 7954
Entérobactéries	ufc/g	≤ 100	NFV 08-054
Salmonella	/50g	Absence	NF EN ISO 6579
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	NF ISO 16649-2

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne :

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

Conditionnement

Contenance : 300g

Informations sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	PET
	Bouchon	Polypropylène
Code Barre (EAN 13)	3275923051010	
Emballage secondaire	Film rétractable	LDPE
Code Barre (DUN 14)	13275923051017	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)
	Intercalaire	Carton

Palettisation

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	≈ 2,061 kg
Palette	1200 x 800 x 1027 mm	≈ 346,5 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: 28/05/2018