



Spécification Produit

Nom du produit: Origan

Dénomination légale: Origan déshydraté

Code McCormick: 514620

Marque: Ducros

Description du produit :

Nom botanique: *Oreganum vulgare L.*

Produit débactérisé à la vapeur.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Feuilles
Couleur: Vert à vert grisâtre
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
Origan		Turquie

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

Origan

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 Analyisée (A)
Énergie	1275	KJ	C
	308	Kcal	C
Graisses	10	g	C
dont saturées	2.7	g	C
Glucides (disponibles)	22	g	C
dont sucres	4.1	g	C
Protéines	11	g	C
Sel	0.04	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 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 03-402ISO 939:1980
Granulométrie	mm	1% maximum > 2,38 5% maximum < 0,42	Méthode interne
Cendres insolubles dans l'acide	%	≤ 2	ISO 930
Cendres totales	%	≤ 10	ISO 928
Huiles essentielles	ml/100g	≥ 1,5	ISO 6571:2009
Tiges	%	≤ 2	ISO 927
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	ufc/g	1,000,000	ISO 4833
Levures	ufc/g	1000	NF V 08-059
Moisissures	ufc/g	1000	NF V 08-059
Entérobactéries	ufc/g	1000	NF ISO 21528-2
Bacillus cereus	ufc/g	1000	ISO 7932
Clostridium Perfringens	ufc/g	100	ISO 7937
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	ISO 16649-2
Salmonella	/50g	Non détecté	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 : 120 g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	PET Alimentaire
	Bouchon	Polypropylène alimentaire
Code Barre (EAN 13)	3275925146202	
Emballage secondaire	Film rétractable	PE BD rigide
Code Barre (DUN 14)	13275925146209	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film	PE BD rigide micro-perforé
	Intercalaire	Carton

Palletisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 6
Nombre de sur-emballages par palette: 102

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	277 x 184 x 169 mm	≈ 1,134 kg
Palette	1200 X 800 X 1160 mm	≈ 140,617 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 : [Aleksandra Tatarak](#)

POSITION: [Customer Technical Services Analyst](#)

DATE: [01 June 2018](#)