



## Spécification Produit

Nom du produit: Poivre noir concassé pour steak

Code McCormick: 510791

Marque: DUCROS

### **Description du produit :**

Identité botanique: *Piper nigrum* Linnaeus

Traitement: produit débactérisé à la vapeur.

### Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Poudre grossière

Couleur: Brun à 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
Poivre noir		Inde, Indonésie, Vietnam, Brésil, Malaisie, Madagascar, Sri Lanka

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)

Poivre noir concassé pour steak

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

Poivre noir

## 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 <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>			
Maïs (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	
Autres graines et leurs dérivés		x	
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		x	
Ombellifères		x	
<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 Analyisée (A)
Énergie	1171	KJ	C
	280	Kcal	C
Graisses	3.3	g	C
dont saturées	1.0	g	C
Glucides (disponibles)	38	g	C
dont sucres	0.6	g	C
Protéines	11	g	C
Sel	0.11	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 03-402 ISO 939:1980
Cendres totales	%	≤ 6	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide	%	≤ 1,2	ISO 930
Huiles essentielles	% (ml/100g)	≥ 2	ISO 6571:2009
Pipérine	%	≥ 4	NF V 32-078
Aflatoxines totales	ppb	≤ 10	ISO 16050
Ochratoxine A	ppb	≤ 15	Methode interne
Granulométrie	% max	6,5 > 1,6 mm 2,5 < 500 µm	Methode interne
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

### Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	cfu/g	≤ 50 000	ISO 4833
Levures	cfu/g	≤ 500	NF V 08-059
Moissures	cfu/g	≤ 500	NF V 08-059
Entérobactéries	cfu/g	≤ 100	NF ISO 21528-2
Clostridium Perfringens	cfu/g	≤ 10	ISO 7937
Escherichia Coli	cfu/g	≤ 10	ISO 16649-2
Salmonella	cfu/50g	Absence	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 : 420g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	PET Alimentaire
	Bouchon	Polypropylène Alimentaire
Code Barre (EAN 13)	3275925007688	
Emballage secondaire	Film	PE BD rigide
	Code Barre (DUN 14)	23275925007682
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Intercalaire	Carton ondulé
	Film	PE BD rigide micro-perforé

## 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	≈ 2,93 kg
Palette	1200 x 800 x 1160 mm	≈ 298,04 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: [09 July 2018](#)