



Spécification Produit

Nom du produit: [Poivre Noir Concassé](#)

Code McCormick: [501286](#)

Marque: [DUCROS](#)

Description du produit:

Fruits de l'espèce végétale *Piper Nigrum* Linnaeus.

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Grains concassés

Couleur: Brun-gris à noir

Arôme/Saveur: Caractéristique du poivre noir

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

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)

Poivre (noir)

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 dérivés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Poissons et produits dérivés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Œufs et produits dérivés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Arachides et produits dérivés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Soja et produits dérivés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Lait et produits dérivés (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 dérivés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Moutarde et produits dérivés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Sésame et produits dérivés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration > 10 mg/l ou kg (exprimé en SO ₂)	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Lupin et produits dérivés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Mollusques et produits dérivés	<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
GRAINS		
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	
LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines		
Légumes / Fruits et leurs dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Autres graines et leurs dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Ombellifères	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
DIVERS		
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	
Arômes		
Substance aromatisante naturelle	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Substance aromatisante	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Préparation aromatisante	<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	
Colorants		
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 Analysée (A)
Énergie	1170	KJ	C
	279	Kcal	C
Graisses	3,26	g	C
dont saturées	0,98	g	C
Glucides (disponibles)	38,31	g	C
dont sucres	0,64	g	C
Protéines	10,95	g	C
Fibres	26,5	g	C
Sodium	0,044	g	C
Sel	0,11	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 un 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	%	≤ 12	AFNOR NF V03-402 / ISO 939
Cendres totales	%	≤ 6	AFNOR NF V03-403 / ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide	%	≤ 1.2	AFNOR NF V03-405 / ISO 930
Cellulose	%	≤ 17.5	AFNOR NF V03-400 / Fibertec
Pipérine	%	≥ 4	AFNOR NF V32-078
Huiles essentielles	ml/100g	≥ 2	AFNOR NF V03-409 / ISO 6571
Granulométrie	%	95% minimum < 2.5 mm 5% maximum < 1.24 mm	Méthode interne (tamisage)
Aflatoxines	ppb	B1 < 5 Totales < 10	Méthode interne : HPLC + Détection fluorimétrique
Ochratoxines	ppb	< 15	Méthode interne : HPLC + Détection fluorimétrique
Pesticides Métaux lourds		Conformes à la réglementation européenne	

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes aérobies mésophiles totaux	cfu/g	50 000	AFNOR NF V08-051 (NF ISO 4833)
Levures	cfu/g	500	AFNOR NF ISO 7954
Moisissures	cfu/g	500	AFNOR NF ISO 7954
Entérobactéries	cfu/g	100	NF ISO 21528-2
Bacillus cereus	cfu/g	100	ISO 7932
Clostridium perfringens	cfu/g	10	AFNOR XP V08-056 / NF V08-019 (ISO7937)
Staphylococcus aureus	cfu/g	10	AFNOR XP V08-057-1 (NF V08-014 (ISO 6888))
Anaérobies sulfite-réducteurs	cfu/g	100	AFNOR XP V08-061
Escherichia coli	cfu/g	< 10	NF ISO 16649-2
Salmonelles	cfu/50g	Absence	NF EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absence	VIDAS / AFNOR V08-055

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

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

Conditionnement

Contenance : 8 x 1Kg

Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Sachet	Plastique (20g)
Code Barre	3275925005035	
Emballage secondaire	Carton	Carton (470g)
Code Barre	23275925005039	
Emballage tertiaire	Palette	Bois (25kg)
	Film étirable transparent	Plastique
	Intercalaire	Papier

Palettisation

Nombre d'unités par carton: 8

Nombre de cartons par palette: 42 (7 cartons / couche, 6 couches / palette)

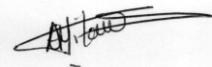
	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Carton	480 x 240 x 230 mm	8.63 kg
Palette	1200 x 800 x 1525 mm	387.5 kg

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: Anne-Gaëlle Titaut

POSITION: Coordinatrice Qualité Clients

DATE: jeudi 4 octobre 2012