



Spécification Produit

Nom du produit: [Herbes de Provence](#)

Code McCormick: [511213](#)

Marque: [Ducros](#)

Description du produit :

Mélanges d'herbes déshydratés. Produit débactérisé.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Petits morceaux de feuilles et petites feuilles entières
Couleur: Vert à vert grisâtre
Arôme/Saveur: Typique

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
Romarin		Tunisie, Maroc
Sarriette		Albanie
Origan		Turquie
Marjolaine		Egypte
Basilic		Albanie, Egypte
Thym		Pologne

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)

Mélange de plantes aromatiques ou Herbes de Provence

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

Romarin, sarriette, origan, marjolaine, basilic, thym.

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	

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			
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	
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 Analysée (A)
Énergie	1187	KJ	C
	287	Kcal	C
Graisses	8.9	g	A
dont saturées	3.7	g	A
Glucides (disponibles)	22.1	g	A
dont sucres	1.1	g	A
Protéines	8.1	g	A
Fibres	43.3	g	A
Sel	0.089	g	A

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 son emballage fermé.

A 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	% max	12	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Granulométrie	mm	2%max > 2.38 mm 2% max < 0.280mm	Développé par McCormick France
Matières étrangères	%	≤ 0.5	ISO 927
Tiges	%	≤ 3	ISO 927
Huiles essentielles	ml / 100 g	≥ 1.0	AFNOR NF V 03-409 ISO 6571
PESTICIDES METAUX LOURDS	CONFORME A LA LEGISLATION EUROPEENNE ET/OU FRANCAISE EN VIGUEUR		

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes Aérobie Mésophiles Totaux	cfu/g	≤ 500 000	ISO 4833
Levures	cfu/g	≤ 1000	NF V 08-059
Moisissures	cfu/g	≤ 1000	NF V 08-059
Entérobactéries	cfu/g	≤ 1000	NF ISO 21528-2
Bacillus Cereus	cfu/g	≤ 1000	ISO 7932
Cl.perfringens	cfu/g	≤ 100	ISO 7937
Escherichia coli	cfu/g	< 10	NF ISO 16649-2
Salmonelles	cfu/50g	Absence	NF EN ISO 6579

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

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

Conditionnement

Contenance : 1Kg

Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Film	PE/PET
Code Barre (EAN 13)		3275925112139
Emballage secondaire	Boite carton	Carton
Code Barre (DUN 14)		13275925112136
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable	Plastique (PE)
	Intercalaire	Papier

Palettisation

Nombre d'unités par sur-emballage 10

Nombre de sur-emballages par palette: 16

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	600 x 400 x 360 mm	≈ 11,15 Kg
Palette	1200 x 800 x 1590 mm	≈ 163 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 Ana

DATE: 28 février 2018