

Spécification Produit

Nom du produit: Mélange Burger Classic onion 280g

Code McCormick: 901214006

Marque: DUCROS

Description du produit :

Assaisonnement pour burgers à l'oignon, à l'ail et au paprika.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Mélange homogène de poudres et marquants
 Couleur: Brun orange avec marquants blanc, vert et rouge
 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
Oignon déshydraté		États-Unis, Inde
Sel		France
Poivron rouge		Chine, Allemagne
Ail déshydraté		Chine
Arôme naturel d'oignon		France
Paprika		Chine, Pérou, Afrique du Sud, Espagne
Graine de moutarde moulue		Canada
Sucre		France
Poivre noir		Brésil, Inde, Indonésie, Malaisie, Vietnam, Chine
Origan		Turquie
Persil		France, Allemagne
Huile de tournesol		France
Dioxyde de silicium	antiagglomérant	Allemagne

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

Oignon déshydraté (41%), sel, poivron rouge, ail déshydraté (8%), arôme naturel d'oignon, paprika (7%), graine de **moutarde** moulue, sucre, poivre noir, origan, persil, huile de tournesol, antiagglomérant: dioxyde de silicium.

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 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		Graine de moutarde moulue
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		Oignon déshydraté, poivron rouge, ail déshydraté
Autres graines et leurs dérivés	x		Huile de tournesol
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		x	
Ombellifères	x		Persil
DIVERS			
Édulcorants Artificiels		x	
Rennet et source		x	
Levure et extrait de levure		x	
Arômes			
Substance aromatisante naturelle	x		Arôme naturel d'oignon
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	1360	KJ	C
	325	Kcal	C
Graisses	4.5	g	C
dont saturées	0.6	g	C
Glucides (disponibles)	55	g	C
dont sucres	28	g	C
Protéines	10	g	C
Sel	11.06	g	C

Durée De Vie et Conditions de Stockage

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

Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé 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 (1985) -ISO 939
Granulométrie	mm	95% max > 3.0	Développée par McC France
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes aérobies mésophiles totaux	ufc/g	≤ 500 000	AFNOR NF V08-051 (NF ISO 4833)
Levures	ufc/g	≤ 1000	NF V 08-059
Moisissures	ufc/g	≤ 1000	NF V 08-059
Entérobactéries	ufc/g	≤ 1000	ISO 21528-2
Escherichia Coli	ufc/g	< 10.0	NF ISO 16649-2
Anaérobies Sulfito-Réducteurs	ufc/g	≤ 100	XPV 08-061/NFV 08-061
Clostridium perfringens	ufc/g	≤ 100	NF EN ISO 7937

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

Ferreux:	1,5 mm
Non Ferreux:	1,5 mm
Inox:	2,0 mm

Conditionnement

Contenance : 280g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	PET
	Bouchon	PP
Code Barre (EAN 13)	3275923050686	
Emballage secondaire	Film thermorétractable	PEBD
Code Barre (DUN 14)	13275923050683	
Emballage tertiaire	Film étirable	PE
	Palette	Bois

Palletisation

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	≈ 1,941 Kg
Palette	1200 x 800 x 1027 mm	≈ 327.8 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 Service Analyst](#)

DATE: [11 juin 2018](#)