



Spécification Produit

Nom du produit: [Paprika doux moulu 40g](#)

Code McCormick: [146490](#)

Marque: [Ducros](#)

Description du produit :

Identité botanique : *Capsicum annuum* L.
Produit débactérisé à la vapeur.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Poudre fine homogène
Couleur: Rouge orangé à rouge vif
Arôme/Saveur: Typique du piment doux

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 |
|------------------------------|---|---------------------------------------|
| Piment doux (Paprika) | | Chine, Pérou, Afrique du Sud, Espagne |

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

Piment doux ou Paprika

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 | | | |
| 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 | | Paprika |
| 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 | 1321 | KJ | C |
| | 319 | Kcal | C |
| Graisses | 12,9 | g | C |
| dont saturées | 2,1 | g | C |
| Glucides (disponibles) | 19,1 | g | C |
| dont sucres | 10,3 | g | C |
| Protéines | 14,1 | g | C |
| Fibres | 34,9 | g | C |
| Sel | 0,17 | 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 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 | % | < 11 | AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939 |
| Granulométrie | µm | 5% max > 500 | Développée par McC France |
| Cellulose | % | < 30 | AFNOR NF V 03-400 FIBERTEC |
| Cendres insolubles dans l'acide | % | < 0,9 | AFNOR NF V 03-405 (ISO 930) |
| Cendres totales | % | < 8,5 | AFNOR NF V03-403 / ISO 928 |
| Pouvoir colorant | ASTA | 80 - 100 | ASTA 20.0 |
| Pouvoir piquant | SHU | < 450 | Méthode HPLC et ASTA 21.3 |
| Aflatoxines | Conforme à la réglementation | | Méthode interne : HPLC + Détection fluorimétrique |
| Ochratoxines | | | Méthode interne : HPLC + Détection fluorimétrique |
| Métaux lourds Pesticides | Conforme à la réglementation en vigueur | | |

Microbiologiques

| Paramètres | Unités | Maximum | Méthode |
|---------------------------------|--------|---------|----------------|
| Germes Aérobie Mésophile Totaux | ufc/g | 50 000 | NF EN ISO 4833 |
| Levures | ufc/g | 500 | NF ISO 7954 |
| Moisissures | ufc/g | 500 | NF ISO 7954 |
| Entérobactéries | ufc/g | 100 | NFV 08-054 |
| Salmonella | /50g | Absence | NF EN ISO 6579 |
| Escherichia Coli | ufc/g | < 10 | NF ISO 16649-2 |
| Bacillus cereus | ufc/g | 100 | NF EN ISO 7932 |
| Clostridium Perfringens | ufc/g | 10 | NF EN ISO 7937 |

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

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

Conditionnement

Contenance : 40g

Information sur l'emballage

| | Description | Matériau |
|----------------------|---------------------------|------------------------------|
| Emballage primaire | Flacon | Verre |
| | Bouchon | Plastique |
| | Opercule thermoscellé | Complexe Plastique/Aluminium |
| Code Barre | 3166291464901 | |
| Emballage secondaire | Etui | Carton |
| | Barquette | Carton |
| Code Barre | 13166291464908 | |
| Emballage tertiaire | Palette | Bois |
| | Film étirable transparent | Plastique |

Palettisation

Nombre d'unités par étui: 6

Nombre d'étui par palette: 576 (72 étuis / couche, 8 couches / palette)

| | Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur) | Poids brut |
|---------|--|------------|
| Etui | 132 x 88 x115 mm | 0,849 kg |
| Palette | 1200 x 800 x 1081 mm | 518,4 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 : [Rachid BELAMRI](#)

POSITION: [Coordinateur Qualité Clients](#)

DATE: [vendredi 27 mars 2015](#)