



Spécification Produit

Nom du produit: Pavot graines

Code McCormick: 149540

Marque: DUCROS

Description du produit :

Nom botanique: *Papaver somniferum* Linnaeus.

Ce produit est débactérisé à la vapeur.

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Graines sphériques
Couleur: Bleu à bleu gris
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
Pavot		Australie, République Tchèque, France, Hongrie, Pays-Bas, Pologne, Roumanie, Russie, Espagne, Ukraine, Royaume-Uni

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

Pavot

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

Pavot graines

Statuts Ethiques et Intolérances

Statuts Ethiques

Ce produit convient aux...	Oui	Non	Commentaires
Ovo Lacto Végétariens	x		
Végétaliens	x		

	Oui	Non	Commentaires
Certifable Cacher	x		
Certification Cacher		x	
Certifable 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	
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	2273	KJ	C
	549	Kcal	C
Graisses	44,7	g	C
dont saturées	4,9	g	C
Glucides (disponibles)	13,7	g	C
dont sucres	13,7	g	C
Protéines	18,0	g	C
Fibres	10,0	g	C
Sel	0,05	g	C

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 18 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 (1985) -ISO 939
Cendres insolubles dans l'acide	%	≤ 0,8	AFNOR NF V 03-405 (ISO 930)
Cendres totales	%	≤ 7	AFNOR NF V03-403 / ISO 928
Diamètre approximatif	mm	1 à 1,25	Méthode interne
Matières étrangères	%	≤ 0,5	AFNOR NF V03-401 (tri manuel)
Aflatoxines / Ochratoxines Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	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
Bacillus cereus	ufc/g	100	NF EN ISO 7932
Clostridium Perfringens	ufc/g	10	NF EN ISO 7937
Anaérobies Sulfite-Réducteurs	ufc/g	100	XPV 08-061/NFV 08-061
Staphylocoques à coagulase positive	ufc/g	10	NF EN ISO 6888-1
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	NF ISO 16649-2
Listeria monocytogenes	/25g	Non détectée	NF EN ISO 11290-1
Salmonella	/50g	Non détectée	NF EN 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 (poids net unitaire) : 48 g

Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	Verre
	Bouchon	Plastique
	Opercule thermoscellé	Complexe Plastique/Aluminium
Code Barre	3166291495400	
Emballage secondaire	Etui	Carton
	Barquette	Carton
Code Barre	13166291495407	
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 x 115 mm	≈ 0,897 kg
Palette	1200 x 800 x 1081 mm	≈ 542 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 3 juillet 2015