



## Spécification Produit

Nom du produit: Gingembre Moulu

Code McCormick: 150330

Marque: Ducros

### Description du produit :

Identité botanique: *Zingiber officinale Roscoe* .

Ce produit est débactérisé à la vapeur.

### Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Poudre fine

Couleur: Chamois clair à brun pâle

Arôme/Saveur: Caractéristique du gingembre

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
Gingembre		Chine, Nigéria

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

Gingembre moulu

## 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 la Directive 2000/13/EC et ses amendements

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 <sub>2</sub> )		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	
<b>GRAINS</b>			
Maïs (grain) et produits à base de maïs (grain)		x	
Autres céréales et produits à base de céréales		x	
<b>LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines</b>			
Légumes / Fruits et leurs dérivés		x	
Autres graines et leurs dérivés		x	
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		x	
Ombellifères		x	
<b>DIVERS</b>			
Édulcorants Artificiels		x	
Rennet et source		x	
Levure et extrait de levure		x	
<b>Arômes</b>			
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	
<b>Colorants</b>			
Colorants azoïques		x	
Autres Colorants		x	

## Information nutritionnelle

Composant	Valeur pour 100g	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	1466	KJ	C
	348	Kcal	C
Graisses	6,0	g	C
dont saturées	1,9	g	C
Glucides (disponibles)	58,3	g	C
dont sucres	3,4	g	C
Fibres	12,5	g	C
Protéines	9,1	g	C
Sel	0,08	g	C

## Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 24 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	%	≤ 11	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Granulométrie	µm	5% max > 500	Développée par McC France
Cendres insolubles dans l'acide	%	≤ 1,5	AFNOR NF V 03-405 (ISO 930)
Cendres totales	%	≤ 8	AFNOR NF V03-403 / ISO 928
Huiles essentielles	ml/100g	≥ 1	AFNOR NF V03-409 / ISO 6571
Aflatoxines / Ochratoxine A 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
Moissures	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
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	NF ISO 16649-2
Salmonella	/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 (poids net) : 26 g

### Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	Verre
	Bouchon	Plastique
	Opercule thermoscellé	Complexe Plastique/Aluminium
Code Barre	3166291503303	
Emballage secondaire	Etui	Carton
	Barquette	Carton
Code Barre	13166291503300	
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	0,765 kg
Palette	1200 x 800 x 1081 mm	470 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: lundi 2 mai 2016