



Spécification Produit

Nom du produit: Piment D'Espelette A.O.P.

Code McCormick: 154320

Marque: DUCROS

Description du produit:

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Poudre

Couleur: Orangée a rouge brun

Arôme /Saveur: Arôme fruité, grillé et ou de foin. Goût piquant for plus ou moins long en bouche avec une sensation de chaleur ; note sucrée avec une pointe d'amertume.

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 d'Espelette		France

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)

Piment d'Espelette

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

Piment d'Espelette

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	

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 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		Piment
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	1189	KJ	C
	283	Kcal	C
Graisses	9.8	g	NF v 04-403
dont saturées	1.51	g	ISO 5509-5508 modified
Glucides (disponibles)	38.9	g	NF V 04-407
dont sucres	15.6	g	HPLC
Protéines	9.7	g	C
Sel	0.0147	g	ICP

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.

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	ASTA method 2.1
Granulométrie	mm	100% < 5	Développée par McC France
AFLATOXINES/ OCHRATOXINES PESTICIDES METAUX LOURDS			CONFORME A LA LEGISLATION EUROPEENNE ET/OU FRANCAISE EN VIGUEUR

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	cfu/g	< 1 000 000	NF ISO 4833
Levures	cfu/g	< 2500	NF V08-059
Moisissures	cfu/g	< 2500	NF V08-059
Entérobactéries	cfu/g	< 5000	NF ISO 21528-2
Staphylocoques à coagulase positive	cfu/g	< 10	V 08-057-1
Escherichia Coli	cfu/g	< 10	NF EN ISO 16649-2
Salmonelles	cfu/250g	Absence	BKR23/4 - 12/07

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

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

Conditionnement

Contenance : 40g

Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Pot	Verre
	Capsule métallique	ETC (Electronically Tin Coated plate); Système intérieur: Epoxy (phenolique) Organosol (topcoat white). Système extérieur: modified Polyester (Enamel white) Modified polyester (varnish).
Code Barre (EAN 13)		3166291543200
Emballage secondaire	Carton	Carton kraft
Code Barre (DUN 14)		13166291543207
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)

Palettisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 6
Nombre de sur-emballages par palette: 583 (53 cartons/couche, 11 couches/palette)

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	152 x 102 x 86 mm	≈ 0,854Kg
Palette	1200 x 800 x 1146 mm	≈ 500Kg

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 Analyst

DATE: 19 September 2017