



Spécification Produit

Nom du produit: [Colorant pour viande Ducorelle](#)

Code McCormick: [569090](#)

Marque: [Ducros](#)

Description du produit:

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Liquide
Couleur: Marron
Arôme/Saveur: Sucrée

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
Caramel ordinaire	E150a	France
Eau		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)

Préparation de colorant alimentaire

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

Colorant : caramel ordinaire, eau.

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	
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		Caramel E150a

Information nutritionnelle

Composant	Valeur pour 100g	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	1156	KJ	C
	272	Kcal	C
Graisses	0,0	g	C
dont saturées	0,0	g	C
Glucides (disponibles)	68,0	g	C
dont sucres	68,0	g	C
Fibres	0,0	g	C
Protéines	0,0	g	C
Sel	0,50	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.

Bien refermer le bouchon après ouverture, conserver à température ambiante et consommer le produit sous 1 mois.

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
pH (1/2 H2O)		3.1 ±0.2	pHmètre
Matières sèches réfractométriques	%	65 ±2 %	Réfractomètre
Densité		1.27± 0.02	Densimètre
Viscosité	cpoises	70 ± 10	Viscosimètre
Pouvoir colorant à 610 nm		0.030 ± 0.001	Spectrophotomètre
Aflatoxines Pesticides Métaux lourds		CONFORME A LA LEGISLATION EUROPEENNE ET/OU FRANCAISE EN VIGUEUR	

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes Aérobie Mésophiles Totaux	cfu/g	<100	NF ISO 4833
Levures	cfu/g	<10	AFNOR NF ISO 7954
Moisissures	cfu/g	<50	AFNOR NF ISO 7954
Coliformes totaux	cfu/g	<10	NF ISO 4832.
Coliformes fécaux	cfu/g	<10	NF ISO 4832.
Staphylococcus aureus	cfu/g	<10	NF V 08-014 (ISO 6888)
Anaérobies Sulfito-Réducteurs	cfu/1g	Absence	NFV 08-061
Salmonelles	cfu/25g	Absence	NF EN ISO 6579

Conditionnement

Contenance : 1,25Kg

Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon 1L	PEHD
	Bouchon	Coque et bague en HDPE Join en TRESYLENE ® 2500 LDPE
Code Barre (EAN 13)	3275925690903	
Emballage secondaire	Carton	Carton
Code Barre (DUN 14)	13275925690900	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique

Palettisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 6
Nombre de sur-emballages par palette: 80

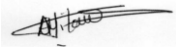
	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	279 X 191 X 235 mm	8 Kg
Palette	1200 X 800 X 1320 mm	664 Kg

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: Anne-Gaëlle TITAUT

POSITION: Coordinatrice Qualité Clients

DATE: jeudi 9 juillet 2015