



Spécification Produit

Nom du produit: [Moulin Poivre noir - Lot de 3](#)

Code McCormick: [901237735](#)

Marque: [Ducros](#)

Description du produit:

IDENTITE BOTANIQUE: *Piper nigrum Linnaeus*

Produit débactérisé vapeur

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Baie sphérique

Couleur: Noire, brune ou grise

Arôme/Saveur: La pipérine donne la note piquante et l'huile essentielle donne la flaveur caractéristique du poivre.

Goût: Typique

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
POIVRE (noir)		Inde, Vietnam, Brésil, Malaisie.

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 (si applicable)

POIVRE (noir)

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	

Composant	Valeur pour 100g/ml	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	1170	KJ	C
	279	Kcal	C
Graisses	3,3	g	C
dont saturées	1,0	g	C
Glucides (disponibles)	38,3	g	C
dont sucres	0,6	g	C
Protéines	11,0	g	C
Fibres	26,5	g	C
Sodium	0,04	g	C
Sel	0,11	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.

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
Granulométrie	mm	92% min > 3.5	Développé par McCormick France
Baies blanches	%	≤ 10	Méthode interne
Baies légères	%	≤ 5	Méthode interne
Baies immatures ou cassées	%	≤ 5	Méthode interne
Cendres totales	%	≤ 6	AFNOR NF V 03-403 - ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide	%	≤ 1,2	AFNOR NF V 03-405 ISO 930
Piperine	%	≥ 4	AFNOR NF V32-078
Cellulose	%	≤ 17,5	ISO 5498 : 1981
Huiles essentielles	mL/100g	≥ 2	AFNOR NF V 03-409 ISO 6571
Aflatoxines	ppb	B1<5 B1+B2+G1+G2<10	Méthode interne : HPLC + Détection fluorimétrique
Ochratoxines	ppb	< 15	Méthode interne : HPLC + Détection fluorimétrique
PESTICIDES METAUX LOURDS	Conformes à la législation européenne en vigueur		

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	cfu/g	≤ 50 000	NF ISO 4833
Levures	cfu/g	≤ 500	NF V 08-059
Moisissures	cfu/g	≤ 500	NF V 08-059
Entérobactéries	cfu/g	≤ 100	NF ISO 21528-2.
Bacillus cereus	cfu/g	≤ 100	ISO 7932
Clostridium perfringens	cfu/g	≤ 10	ISO 7937
Escherichia coli	cfu/g	< 10	NF ISO 16649-2
Salmonelles	cfu/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 : Lot de 3 flacons de 28g (84g)

Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	Verre (88g)
	Mécanisme de broyage	Polypropylène + Polyacétal (POM) (11,15g)
	Manchon imprimé	PVC (0,81-0,86g)
	Opercule d'inviolabilité	Aluminium
Code Barre Flacon	3166291134408	
Code Barre regroupement	3275923050723	
Emballage secondaire	Film rétractable	Plastique
	Barquette prêt à vendre	Carton
Code Barre barquette	13275923050720	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique
	Intercalaire	Papier

Palettisation

Nombre de regroupement par barquette prêt à vendre: 6

Nombre de barquettes par palette: 140

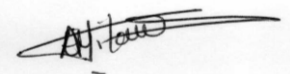
	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Barquette	275 x 154 x 125 mm	≈ 2,45 kg
Palette	1200 x 800 x 1020 mm	≈ 368 kg

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: vendredi 10 avril 2015