

McCormick 315, Rue Marcel Demonque – Site Agroparc – 84917 AVIGNON CEDEX 9

Tel: +33 (0)4 32 73 65 65 Fax: +33 (0)4 32 73 65 00

Email: technical.services@mccormick.co.uk

Spécification Produit

Nom du produit: Steak à l'ail

Code McCormick: 856028

Marque: MCCORMICK

Description du produit:

Assaisonnement à base d'ail.

<u>Caractéristiques Organoleptiques</u>:

Apparence: Mélange homogène de poudre et de marquants

Couleur: Jaune

Arôme/Saveur: Caractéristique

Arome, savear. caracteristiq

Lieu de fabrication : France

Ingrédients

Liste des d'ingrédients par ordre pondéral décroissant

Nom légal	Détail des composants (y compris fonction des additifs si applicable) Pays d'origine			
Oignon déshydraté		États-Unis		
Sel de cuisine		France		
Ail déshydraté		Chine		
Poivre noir		Brésil, Indonésie, Inde, Malaisie, Vietnam		
Sucre		France		
Gingembre		Inde		
Graine de MOUTARDE		Canada		
Poivron rouge		Chine, Allemagne		
Persil		Allemagne, Royaume-Uni		
Huile de tournesol		Argentine, Espagne, France, Roumanie, Fédération de Russie, Ukraine		
Curcumine	colorant	Inde		

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.

<u>Déclaration des ingrédients par ordre pondéral décroissant telle que figurant sur l'emballage</u>

Oignon déshydraté, sel de cuisine (26,9%), ail déshydraté (19,5%), poivre noir (6%), sucre, gingembre, graine de **MOUTARDE** (4,2%), poivron rouge, persil, huile de tournesol, colorant: curcumine.

Statuts Ethiques et Intolérances

Statuts Ethiques

Ce produit convient aux	Oui	Non	Commentaires
Ovo Lacto Végétariens	Х		
Végétaliens	Х		

	Oui	Non	Commentaires
Certifiable Cacher	Х		
Certification Cacher		Х	
Certifiable Halal	Х		
Certification Halal		Х	
Certification "BIO"			
(Agriculture Biologique)		Х	

<u>Déclaration des Allergènes : en conformité avec l'Annexe II du Règlement (EU) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires</u>

Composant		ence	Nom de l'ingrédient et source
		Non	
Gluten, Céréales contenant du gluten et leurs			
dérivés		Х	
Crustacés et produits dérivés		х	
Poissons et produits dérivés		Х	
Œufs et produits dérivés		Х	
Arachides et produits dérivés		Х	
Soja et produits dérivés		Х	
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)		Х	
Fruits à coque et produits dérivés		Х	
Céleri et produits dérivés		Х	
Moutarde et produits dérivés	X		graine de MOUTARDE
Sésame et produits dérivés		Х	
Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration			
> 10 mg/l ou kg (exprimé en SO ₂)		Х	
Lupin et produitsdérivés		Х	
Mollusques et produits dérivés		Х	

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.

Information nutritionnelle

Composant	Valeur pour 100g	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	1110	KJ	С
	263	Kcal	С
Graisses	3.2	g	С
dont saturées	0.4	g	С
Glucides (disponibles)	46.0	g	С
dont sucres	21.5	g	С
Protéines	9.0	g	С
Sel	26.52	g	С

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale): 36 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 règlementation 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	
Humidité	%	≤ 12	
Granulométrie	%	99% min < 3.5 mm	
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur		
Pesticides			

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites
Germes Aérobies Mésophiles Totaux	ufc/g	≤ 500 000
Levures	ufc/g	≤ 1000
Moisissures	ufc/g	≤ 1000
Entérobactéries	ufc/g	≤ 100
Anaérobies Sulfito-Réducteurs	ufc/g	≤ 1000
Salmonella	/50g	Non détecté
Escherichia Coli	MPN/g	< 10

Remarque: Bien que des systèmes d'assurance soient en place pour répondre à ces micro-paramètres, la société McCormick peut ne pas tester chaque lot individuel pour chacun des paramètres.

<u>Détection métallique</u>

Détection métallique en CCP:

Detection metamque en eer:				
Ferreux:	1,5 mm			
Non Ferreux:	1,5 mm			
lnox:	2,0 mm			

Conditionnement

Contenance: 365g x 6

Informations sur l'emballage:

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	PET
Embanage primaire	Bouchon PP	
Emballage secondaire	Film rétractable	PEBD

Conformité et autorisation

La société McCORMICK France certifie que tous ses produits sont transformés et conditionnés en accord avec le règlement Européen 178/2002 avec tous les amendements 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:

<u>Fiche Technique créée par :</u> EMEA Customer Technical Service Team

Date: 20 octobre 2021