



Spécification Produit

Nom du produit: Moulins Poivre Noir + Sel

Code McCormick: 515030

Marque: DUCROS

Description du produit :

POIVRE

Identité botanique: *Piper Nigrum* Linnaeus.

Traitement : débactérisation à la vapeur.

SEL

Sel de mer

Caractéristiques Organoleptiques :

POIVRE

Apparence: Baies sphériques

Couleur: Noires avec quelques blanches

Arôme/Saveur: Typique

SEL

Apparence: Granules grossiers (0,9 à 3,15mm)

Couleur: Blanc

Arôme/Saveur: 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		Vietnam, Brésil
Sel		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.

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

Poivre noir / Sel

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 l'Annexe II du Règlement (EU) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

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	

Information nutritionnelle

POIVRE

Composant	Valeur pour 100g	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
Sel	0,11	g	C

SEL

Composant	Valeur pour 100g	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analyisée (A)
Énergie	0	KJ	A
	0	Kcal	A
Graisses	0	g	A
dont saturées	0	g	A
Glucides (disponibles)	0	g	A
dont sucres	0	g	A
Protéines	0	g	A
Sel	96,90	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

POIVRE

Physico-chimiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Humidité	%	≤ 12	AFNOR NF V03-402 / ISO 939
Cendres totales	%	≤ 6	AFNOR NF V03-403 / ISO 928
Pipérine	%	≥ 4	AFNOR NF V32-078
Huiles essentielles	ml/100g	≥ 2	AFNOR NF V03-409 / ISO 6571
Granulométrie	mm	96 % min > 3,5	Méthode interne (tamisage)
Taux de baies blanches	%	≤ 10	Méthode interne (tamisage)
Taux de baies légères	%	≤ 5	Méthode interne (tamisage)
Taux de baies cassées ou avortées	%	≤ 5	Méthode interne (tamisage)
Pesticides Métaux lourds		Conforme à la réglementation en vigueur	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes aérobies mésophiles totaux	cfu/g	≤ 50000	AFNOR NF V08-051 (NF ISO 4833)
Levures & Moisissures	cfu/g	≤ 500	AFNOR NF ISO 7954
Entérobactéries	cfu/g	≤ 100	NF ISO 21528-2
Bacillus cereus	cfu/g	≤ 100	ISO 7932
Clostridium perfringens	cfu/g	≤ 10	NF V08-019 (ISO7937)
Escherichia coli	cfu/g	< 10	NF ISO 16649-2
Salmonelles	cfu/50g	Absence	NF EN ISO 6579

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.

SEL

Physico-chimiques

Paramètres	Unités	Limites
Chlorure de sodium	%	99.8 - 100
Insolubles solides	%	≤ 0.05

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites
Germes aérobies mésophiles totaux	cfu/g	≤ 100
Levures	cfu/g	≤ 10
Moisissures	cfu/g	≤ 20
Salmonelles	cfu/50g	Absence

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.

Détection métallique

Détection métallique en CCP:

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

Conditionnement

Contenance : Poivre: 3x 35g Sel: 3x 60g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	Verre
	Mécanisme de broyage	Plastique (PP)
	Manchon d'inviolabilité	Plastique PET
Code Barre (EAN 13)	3275925150308	
Emballage secondaire	Film thermorétractable	Plastique (PE)
	Barquette	Carton
Code Barre (DUN 14)	13275925150305	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)
	Intercalaire	Papier

Palletisation

20 Caisses par couche x 7 Couches par palette = 140 Caisses par palette

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	275 x 154 x 125 mm	≈ 2,83 kg
Palette	1200 x 800 x 1020 mm	≈ 422 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 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:

Fiche Technique créée par : EMEA Customer Technical Service Team

DATE: 2 octobre 2020