

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