

# Spécification Produit

Nom du produit: Pépites caramélisées

Code McCormick: 514920

Marque: Vahiné

## Description du produit :

Amandes et noisettes hachées caramélisées.

### Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Petites particules  
 Couleur: Blanc ivoire à brun  
 Arôme/Saveur: Caractéristique

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
Sucre caramélisé		UE
Amandes		Espagne, États Unis, Australie, Italie
Noisettes		France, Italie, Turquie, Géorgie, Azerbaïdjan, Espagne

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

Sucre caramélisé, **amande** (30%), **noisette** (30%). Peut contenir d'autres **fruits à coque**.

## 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 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		Amandes, noisettes. Peut contenir d'autres fruits à coque.
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 <sub>2</sub> )		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	
<b>GRAINS</b>			
Maïs (grain) et produits à base de maïs (grain)		x	
Autres céréales et produits à base de céréales		x	
<b>LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines</b>			
Légumes / Fruits et leurs dérivés	x		Sucre caramélisé (betterave)
Autres graines et leurs dérivés		x	
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		x	
Ombellifères		x	
<b>DIVERS</b>			
Édulcorants Artificiels		x	
Rennet et source		x	
Levure et extrait de levure		x	
<b>Arômes</b>			
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	
<b>Colorants</b>			
Colorants azoïques		x	
Autres Colorants		x	

**Information nutritionnelle**

Composant	Valeur pour 100g	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	2309	KJ	C
	554	Kcal	C
Graisses	35	g	C
dont saturées	2,6	g	C
Glucides (disponibles)	47	g	C
dont sucres	43	g	C
Protéines	13	g	C
Sel	0,02	g	C

## Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 12 mois

Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé.

A consommer de préférence dans les 1 mois après ouverture

## 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	%	≤ 2	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Granulométrie	%	10% max < 2mm	Développée par McC France
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

### *Microbiologiques*

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes Aérobie Mésophiles Totaux	ufc/g	≤ 5000	NF EN ISO 4833
Levures	ufc/g	≤ 500	NF V 08-059
Moisissures	ufc/g	≤ 500	NF V 08-059
Entérobactéries	ufc/g	≤ 10	ISO 21528-2
Salmonella	/250g	Non détecté	NF EN ISO 6579
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	NF ISO 16649-2

**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 : 540g x 6

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Pot	PET
	Bouchon	PP
Code Barre (EAN 13)	3275925149203	
Emballage secondaire	Caisse	Carton ondulé
Code Barre (DUN 14)	13275925149200	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable	Plastique

## Palletisation

16 Caisses par couche x 5 Couches par palette = 80 Caisses par palette

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	284 x 189 x 201 mm	≈ 3.718 kg
Palette	1200 x 800 x 1155 mm	≈ 322.4 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 : 6 octobre 2020