

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: Poudre à Colombo 100g

Code McCormick: 500606

Marque: DUCROS

Description du produit:

Assaisonnement poudre à Colombo.

<u>Caractéristiques Organoleptiques</u>:

Apparence: Mélange homogène de poudres

Couleur: Brun

Arôme/ Saveur: Caractéristique

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	
Curcuma		Inde	
Fenugrec torréfié		Inde	
Graine de coriandre		Bulgarie, Canada, Roumanie	
Cumin et cumin torréfié		Turquie, Syrie, Inde,	
Riz torréfié		Inde	
Graine de moutarde		Canada	
Poivre blanc		Indonésie, Brésil, China, Malaisie, Vietnam	
Persil		France	
Girofle		Comores, Indonésie, Madagascar, 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.

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

Curcuma, fenugrec torréfié (13%), graine de coriandre (13%), cumin et cumin torréfié (9,1%), riz torréfié, graine de moutarde, poivre blanc, persil, girofle.

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	

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		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	Х		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.

Informations clients

	Présence Oui Non		
Composant			Nom de l'ingrédient et source
GRAINS			
Maïs (grain) et produits à base de maïs (grain)		Х	
Autres céréales et produits à base de céréales		х	
LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines			
Légumes / Fruits et leurs dérivés		Х	
Autres graines et leurs dérivés	Х		Graine de coriandre, cumin, graine de moutarde
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		х	
Ombellifères	Х		Cumin, coriandre, persil
DIVERS			
Édulcorants Artificiels		Х	
Rennet et source		Х	
Levure et extrait de levure		Х	
Arômes			
Substance aromatisante naturelle		Х	
Substance aromatisante		Х	
Préparation arômatisante		Х	
Arôme de fumée		Х	
Arôme obtenu par traitement thermique		Х	
Précurseur d'arôme		Х	
Autre arôme		х	
Colorants			
Colorants azoïques		Х	
Autres Colorants		х	

Information nutritionnelle

Composant	Valeur pour 100g	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	1713	KJ	С
	410	Kcal	С
Graisses	17	g	С
dont saturées	5.8	g	С
Glucides (disponibles)	41	g	С
dont sucres	2.8	g	С
Protéines	15	g	С
Sel	0.23	g	С

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.

<u>Ionisation</u>

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	Méthode		
Granulométrie	μm	5% ≥ 800	Développée par McC France		
Métaux lourds					
Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur				

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	NF ISO 16649-2
Salmonelles	ufc/50g	Absence	NF EN ISO 6579

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

Detection metallique en illi de lighe.						
Ferreux:	1,5 mm					
Non Ferreux:	1,5 mm					
lnox:	2,0 mm					

Conditionnement

Contenance: 100g

<u>Informations sur l'emballage</u> :

	Description	Matériau			
Fushallana maissaina	Film	PET/PE/EVOH			
Emballage primaire					
Code Barre (EAN 13)	3275925302172				
Emballage secondaire	Etui présentoir	Carton ondulé			
Code Barre (DUN 14)	23275925006067				
Emballage tertiaire	Film etirable	PE			
Embanage tertialre	Palette	Bois			

<u>Palletisation</u>

Nombre d'unités par sur-emballage: Nombre de sur-emballages par palette:

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	358 x 154 x 154 mm	≈ 1,800 Kg
Palette	1200 x 800 x 1069 mm	≈ 138.6 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: Will

NOM: Aneta MIELCAREK

POSITION: Senior Customer Technical Service Analyst

<u>DATE:</u> 21 juin 2018