



Spécification Produit

Nom du produit: [Cannelle Moulue](#)

Code McCormick: [146710](#)

Marque: [DUCROS](#)

Description du produit:

IDENTITE BOTANIQUE: *Cinnamomum burmanii* (C.G. Nees) Blume

Produit débactérisé vapeur

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Poudre homogène fine

Couleur: Brun à brun rougeâtre

Arôme/Saveur: La cannelle a une saveur douce et aromatique, quelquefois astringente.

Goût: 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
Cannelle moulue		Indonésie

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.

Dénomination légale (si applicable)

[Cannelle moulue](#)

Déclaration des ingrédients par ordre pondéral décroissant telle que figurant sur l'emballage (si applicable)

[Cannelle](#)

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 la Directive 2000/13/EC et ses amendements

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

Composant	Valeur pour 100g/ml	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	1062	KJ	C
	257	Kcal	C
Graisses	3,54	g	C
dont saturées	0,68	g	C
Glucides (disponibles)	25,46	g	C
dont sucres	2,16	g	C
Protéines	3,87	g	C
Fibres	54,09	g	C
Sodium	0,03	g	C
Sel	0,07	g	C

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 24 mois

A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. A consommer de préférence dans les 3 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	%	≤ 14	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Granulométrie	µm	3% max > 315	Développé par McCormick France
Cendres totales	%	≤ 5	NFV 03-403 ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide	%	≤ 1	NF 03-405 ISO 930
Huiles essentielles	ml/10 0g	≥ 0,8	NF V 03-409 ISO 6571
PESTICIDES METAUX LOURDS			CONFORME A LA LEGISLATION EUROPEENNE ET/OU FRANCAISE EN VIGUEUR

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	cfu/g	≤ 50 000	NF ISO 4833
Levures	cfu/g	≤ 500	NF ISO 7954
Moisissures	cfu/g	≤ 500	NF ISO 7954
Entérobactéries	cfu/g	≤ 100	NF ISO 21528-2.
Bacillus cereus	cfu/g	≤ 100	ISO 7932
Clostridium perfringens	cfu/g	≤ 10	NF V 08-019 (ISO 7937)
Escherichia coli	cfu/g	< 10	NF ISO 16649-2
Salmonelles	cfu/50g	Absence	NF EN ISO 6579

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

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

Conditionnement

Contenance : 39 g

Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon	Verre
	Bouchon	Plastique
	Opercule thermoscellé	Complexe Plastique/Aluminium
Code Barre	3166290200197	
Emballage secondaire	Etui	Carton
	Barquette	Carton
Code Barre	43166290200195	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique

Palettisation

Nombre d'unités par étui: 6

Nombre d'unités par barquette: 36

Nombre d'étuis par palette: 576

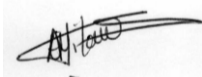
	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Etui	132 x 88 x 115 mm	0,84 kg
Palette	1200 x 800 x 1081 mm	515 kg

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:



Nom: [Anne-Gaëlle Titaut](#)

POSITION: [Coordinatrice Qualité Clients](#)

DATE: [vendredi 10 avril 2015](#)