



## Spécification Produit

Nom du produit: Poivre noir entier 100 g  
Code McCormick: 500604  
Marque: Ducros

### **Description du produit:**

IDENTITE BOTANIQUE: Piper nigrum Linnaeus  
Produit débactérisé vapeur

#### Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Baie sphérique  
Couleur: Noire, brune ou grise  
Arôme/Saveur: La pipérine donne la note piquante et l'huile essentielle donne la saveur caractéristique du poivre.  
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
<b>POIVRE (noir)</b>		Inde, Vietnam, Brésil, Malaisie, 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.

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

POIVRE (noir)

## Statuts Ethiques et Intolérances

### Statuts Ethiques

Ce produit convient aux...		Autres commentaires
Ovo Lacto Végétariens	<input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
Végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> Non	

Certifiable Cacher	<input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> Non
Certification Cacher	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Certifiable Halal	<input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> Non
Certification Halal	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Certification "BIO" (Agriculture Biologique)	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

### Déclaration des Allergènes : en conformité avec la Directive 2000/13/EC et ses amendements

Composant	Présence	Nom de l'ingrédient et source
Gluten, Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Poissons et produits à base de poisson	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Oeufs et produits à base d'œuf	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Arachides et produits à base d'arachide	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Fruits Secs à coque et produits dérivés	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Sésame et produits à base de sésame	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration > 10 mg/l ou kg (exprimé en SO <sub>2</sub> )	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	

**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
<b>GRAINS</b>		
Maïs (grain) et produits à base de maïs (grain)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Autres céréales et produits à base de céréales	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
<b>LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines</b>		
Légumes / Fruits et leurs dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Autres graines et leurs dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Ombellifères	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
<b>DIVERS</b>		
Édulcorants Artificiels	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Rennet et source	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Levure et extrait de levure	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
<b>Arômes</b>		
Substance aromatisante naturelle	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Substance aromatisante	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Préparation aromatisante	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Arôme de fumée	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Arôme obtenu par traitement thermique	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Précurseur d'arôme	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Autre arôme	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
<b>Colorants</b>		
Colorants azoïques	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Autres Colorants	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	

## Information nutritionnelle

Composant	Valeur pour 100g/ml	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	1170	KJ	C
	279	Kcal	C
Graisses	3,26	g	C
dont saturées	0,98	g	C
Glucides (disponibles)	38,31	g	C
dont sucres	0,64	g	C
Protéines	10,95	g	C
Fibres	26,5	g	C
Sodium	0,044	g	C
Sel	0,11	g	C

### Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 36 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.

## SPECIFICATIONS

### PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Humidité	%	12	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Granulométrie	mm	95 % mini > 3,5	Développé par McCormick France
Matières étrangères	%	< 0.5	NF V 03-401
Baies légères	%	< 5	AFNOR NF V 32 - 075
Cendres totales	% / sec	< 6	AFNOR NF V 03-403 - ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide	% / sec	< 1.2	AFNOR NF V 03-405 ISO 930
Piperine	% / sec	> 4	AFNOR NF V32-078
Cellulose	% / sec	16,5 - 19,5	AFNOR NF 03-400 FIBERTEC
Huiles essentielles	ml / 100 g / sec	> 2	AFNOR NF V 03-409 ISO 6571
Aflatoxines	ppb	B1 < 5 B1 + B2 + G1 + G2 < 10	Méthode interne : HPLC + détection fluorimétrique
Ochratoxines	ppb	< 15	Méthode interne : HPLC + détection fluorimétrique
PESTICIDES METAUX LOURDS	Conformes à la législation européenne en vigueur		

### MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes Aérobie Mésophiles Totaux	cfu/g	1. 10 <sup>6</sup>	NF ISO 4833
Escherichia coli	cfu/g	100	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 mm

## Conditionnement

Contenance : 100g

Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Film	PE//PE/EVOH/PE (poids≈10g)
Code Barre (EAN 13)	3275925000177	
Emballage secondaire	ETUI PRESENTOIR SACHET	Carton Ondulé (poids≈150g)
Code Barre (DUN 14)	23275925006043	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)
	Intercalaire	Papier

## Palettisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 15  
Nombre de sur-emballages par palette: 84

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	358 x 154 x 154 mm	≈1,8Kg
Palette	1200 X 800 X 1074 mm	≈ 176 Kg

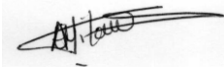
---

## 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: mardi 2 octobre 2012