



Spécification Produit

Nom du produit : [Curry](#)

Code McCormick : [500619](#)

Marque : [Ducros](#)

Description du produit

Assaisonnement poudre de curry

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence : Poudre / Powder

Couleur : Jaune doré à jaune foncé

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
Curcuma		Inde
Graine de coriandre		Bulgarie, Canada, Roumanie
Fenugrec		Inde
Amidon de pomme de terre		France
Graine de MOUTARDE		Canada, Etats-Unis
Oignon déshydraté		France
Cardamome		Guatemala
Sel		France
Gingembre		Chine
Anis		Syrie, Turquie
Fenouil		Egypte
Girofle		Comores, Madagascar
Ail déshydraté		Chine
Epices et plantes aromatiques		Diverses

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)

Assaisonnement poudre de curry

Déclaration des ingrédients par ordre pondéral décroissant telle que figurant sur l'emballage

Ingrédients: Curcuma, graine de coriandre, fenugrec, amidon de pomme de terre, graine de MOUTARDE, oignon déshydraté, cardamome, sel, gingembre, anis, fenouil, girofle, ail déshydraté, épices, plantes aromatiques.

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	

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	
Ceufs 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		Graine de MOUTARDE
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		Oignon déshydraté, Ail déshydraté
Autres graines et leurs dérivés	x		Fenugrec, Cardamome
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		x	
Ombellifères	x		Graine de coriandre, Fenouil, Anis.
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	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analyisée (A)
Énergie	1286	KJ	C
	308	Kcal	C
Graisses	6,5	g	C
dont saturées	0,8	g	C
Glucides (disponibles)	35,1	g	C
dont sucres	2,9	g	C
Protéines	11,4	g	C
Sel	4,00	g	C

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 36 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	%	< 10	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Granulométrie	% min	95 < 630 µm	Développée par McC France
Cendres insolubles dans l'acide	%	< 2	AFNOR NF V 03-405 (ISO 930)
Huiles essentielles	ml/100g	> 0,4	AFNOR NF V03-409 / ISO 6571
Aflatoxines		Conforme à la réglementation	Méthode interne : HPLC + Détection fluorimétrique
Ochratoxines			Méthode interne : HPLC + Détection fluorimétrique
Métaux lourds			
Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

Microbiologiques

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

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

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

Conditionnement

Contenance : 100 g

Informations sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Film	PE/PET
Code Barre (EAN 13)	3275925107579	
Emballage secondaire	Carton présentoir	Carton ondulé
Code Barre (DUN 14)	23275925006197	
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	≈ 1,8 kg
Palette	1200 x 800 x 1069 mm	≈ 139 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-Sophie VEYRENC

POSITION: Coordinatrice Qualité Clients

DATE: 30/09/2014