



Spécification Produit

Nom du produit: Safran Poudre

Code McCormick: 900917715

Marque: Ducros

Description du produit:

Stigmates séchés et broyés des fleurs de la plante *Crocus sativus* Linnaeus.

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Poudre fine
Couleur: Rouge foncée
Arôme/Saveur: Légèrement amère et piquant

Lieu de fabrication: PORTUGAL

Ingrédients

Liste des ingrédients par ordre pondéral décroissant

| Nom légal | Détail des composants (y compris fonction des additifs si applicable) | Pays d'origine |
|-----------|---|---------------------------|
| Safran | | Grèce, Afghanistan, Maroc |

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

Safran

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 dérivés | <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | |
| Poissons et produits dérivés | <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | |
| Œufs et produits dérivés | <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | |
| Arachides et produits dérivés | <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | |
| Soja et produits dérivés | <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | |
| Lait et produits dérivés (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 dérivés | <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | |
| Moutarde et produits dérivés | <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | |
| Sésame et produits dérivés | <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | |
| Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration > 10 mg/l ou kg (exprimé en SO ₂) | <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | |
| Lupin et produits dérivés | <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | |
| Mollusques et produits dérivés | <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 |
|---|--|-------------------------------|
| GRAINS | | |
| Mais (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 | |
| LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines | | |
| 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 | |
| DIVERS | | |
| 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 | |
| Arômes | | |
| 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 | |
| Colorants | | |
| 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 Analyisée (A) |
|------------------------|---------------------|-------|--------------------------------------|
| Énergie | 1487 | KJ | C |
| | 352 | Kcal | C |
| Graisses | 5,9 | g | C |
| dont saturées | 1,6 | g | C |
| Glucides (disponibles) | 61,5 | g | C |
| dont sucres | 0,0 | g | C |
| Protéines | 11,4 | g | C |
| Fibres | 3,9 | g | C |
| Sodium | 0,15 | g | C |
| Sel | 0,38 | 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.

SPÉCIFICATIONS

PHYSICO-CHIMIQUES

| Paramètres | Unités | Limites | Méthode |
|--|------------------------------|--|---|
| Granulométrie | µm | 95% < 315 | Développée par McC France |
| Humidité | % | ≤ 10 | NF ISO 3632-2 |
| Pouvoir amer picrocrocine à 257 nm, sur sec | Picrocrocine % 257nm sur sec | ≥ 55 | ISO TS 3632 : 2003 |
| Safranal | E1% 330nm, sur sec | 20-50 | ISO TS 3632 : 2003 |
| Pouvoir colorant | Crocine à 440 nm, sur sec | ≥ 150 | ISO TS 3632 : 2003 |
| Extrait soluble dans eau froide | % | ≤ 65 | NF V 03-408 (Juin 1969) |
| Colorants artificiels hydrosolubles acides | | Absence | ISO TS 3632 : 2003 |
| Colorants naturels ajoutés | | Absence | Méthode interne |
| Cendres insolubles dans l'acide | % | ≤ 1 | AFNOR NF V 03-405 (ISO 930) |
| Cendres totales | % | ≤ 8 | AFNOR NF V03-403 / ISO 928 |
| Aflatoxines Ochratoxines | | Conforme à la réglementation européenne et/ou française en vigueur | Méthode interne : HPLC + Détection fluorimétrique |
| Métaux lourds Pesticides | | Conforme à la réglementation européenne et/ou française en vigueur | |

MICROBIOLOGIQUES

| Paramètres | Unités | Maximum | Méthode |
|------------------|--------|---------|------------------|
| Escherichia coli | cfu/g | <10 | NF ISO 16649-2 |
| Salmonelles | cfu/1g | Absent | NF EN 12824:1998 |

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

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

Conditionnement

Contenance : Flacon de 2 x 5 g

Information sur l'emballage

| | Description | Matériau |
|----------------------|---------------------------|----------------|
| Emballage primaire | Flacon | Plastique |
| | Boitillon | Plastique |
| | Bouchon | Plastique |
| Code Barre (EAN 13) | 3275925135503 | |
| Emballage secondaire | Etui | Carton |
| | Carton | Carton |
| Code Barre (DUN 14) | 03275927014325 | |
| Emballage tertiaire | Palette | Bois |
| | Film étirable transparent | Plastique (PE) |
| | Intercalaire | Papier |

Palettisation

Nombre d'unités par carton: 6

Nombre de cartons par palette: 324

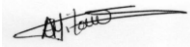
| | Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur) | Poids brut |
|---------|---|------------|
| Carton | 156 X 102 X 95 mm | ≈ 0,26 Kg |
| Palette | 1200 X 800 X 1120 mm | ≈ 110,2 Kg |

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: jeudi 18 juillet 2013