



Spécification Produit

Nom du produit: Curcuma Moulu

Code McCormick: 501263

Marque: Ducros

Description du produit:

Rhizomes séchés et broyés de la plante *Curcuma longa* Linnaeus.

Traitement: débactérisation vapeur.

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Poudre fine

Couleur: Jaune à jaune orangé

Arôme/Saveur: Typique

Goût: Typique

Produit conditionné en 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

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)

CURCUMA

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	
Oeufs 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		
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	
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		
Edulcorants 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 Analysée (A)
Énergie	1413	KJ	C
	338	Kcal	C
Graisses	9,88	g	C
dont saturées	3,12	g	C
Glucides (disponibles)	43,83	g	C
dont sucres	3,21	g	C
Protéines	7,83	g	C
Fibres	21,1	g	C
Sodium	0,038	g	C
Sel	0,10	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	ISO 939
Cendres totales	% brut/sec	≤ 9	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide	% brut/sec	≤ 1.5	ISO 930
Teneur en curcumine	% / brut	3.0 +/- 0.5	ISO 929
Granulométrie	µm	100% minimum < 425	Méthode interne
Teneur en huiles essentielles	%	≥ 1,5	ISO 6571
Aflatoxines	ppb	B1 < 5 Totales < 10	Méthode interne : HPLC + Détection fluorimétrique
Ochratoxines	ppb	< 15	Méthode interne HPLC + Détection fluorimétrique validée selon la norme NF V 03-110
Pesticides Métaux lourds			Conformes à la réglementation européenne

Microbiological Standards

Paramètres	Unités	Limites	Test Method
Germes aérobies mésophiles totaux	cfu/g	50 000	NF EN ISO 4833
Levures	cfu/g	500	NF ISO 7954
Moisissures	cfu/g	500	NF ISO 7954
Bacillus cereus	cfu/g	100	NF EN ISO 7932
Clostridium Perfringens	cfu/g	10	NF EN ISO 7937
Staphylocoques à coagulase positive	cfu/g	10	NF EN ISO 6888-1
Anaérobies Sulfite-Réducteurs	cfu/g	100	XPV 08-061/NFV 08-061
Entérobactéries	cfu/g	100	NFV 08-054
Listeria monocytogenes	/25g	Absence	Selon NF EN ISO 11290-1
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 mm

Conditionnement

Contenance : 1Kg

Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Film	Plastique (20g)
Code Barre (EAN 13)	3275925107135	
Emballage secondaire	Carton	Carton (470g)
Code Barre (DUN 14)	23275925107139	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)
	Intercalaire	Papier

Palettisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 8

Nombre de cartons par palette: 42

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	480 x 240 x 230mm	≈ 8,63 Kg
Palette	1200 X 800 X 1530 mm	≈ 387,5 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 22 novembre 2012