



Spécification Produit

Nom du produit: Gingembre Moulu 500 g
Code McCormick: 501293
Marque: Ducros

Description du produit:

IDENTITE BOTANIQUE: *Zingiber officinale Roscoe*
Produit débactérisé vapeur

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Poudre fine

Couleur: Chamois clair à brun pâle

Arôme/Saveur: Le gingembre est une épice à la saveur piquante et brûlante.
Les gingérols et les shogaols sont les principaux composés piquants.

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
<u>Gingembre</u>		Nigeria, Chine, Inde, Thaïlande

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

Gingembre

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	
Coéliquas	<input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> Non	

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

Déclaration des Allergenes Alimentaires selon la liste de l'UE

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	
Œufs 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 ₂)	<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
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	
DIVERS		
Arômes naturels	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Arômes Nature Identique	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Arômes artificiels	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Arômes de Fumée	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Colorants	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Édulcorants Artificiels	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Rennet (source incluse)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Levure et extrait de levure	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	

Information nutritionnelle

Composant	Valeur pour 100g/ml	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	1582	KJ	C
	374	Kcal	C
Protéines	9	g	C
Glucides (disponibles)	71	g	C
dont sucres		g	
Lipides	6	g	C
dont saturés		g	
Fibres		g	
Sodium		g	

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 (conformément aux dispositions des règlements CE N° 1829/2003 et N° 1830/2003 du 22 septembre 2003).

Ionisation

Ce produit ne subit pas de traitement par ionisation (conformément aux dispositions de la Directive européenne 1999/2/CE du 22 février 1999 et au Décret français 2001-1097 du 16 novembre 2001). McCormick a mis en place un système de contrôle pour s'assurer que les herbes, épices et aides aux dessert ne sont pas ionisées. Toutes les matières premières proviennent de fournisseurs agréés qui sont régulièrement audités par des auditeurs McCORMICK de façon à garantir des produits non-ionisés. Les sous-traitants doivent également appliquer les mêmes standards que McCormick.

SPÉCIFICATIONS

PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Humidité	% max	12	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Granulométrie		95 % min < 500 µm 0.05 % max > 630 µm	Développé par McCormick France
Cendres totales	(% / sec, max)	8	NFV 03-403 ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide	(% / sec, max)	2	NF 03-405 ISO 930
Huiles essentielles	(ml / 100g /sec, min)	1	AFNOR NF V 03-409 ISO 6571
Aflatoxines		B1 < 5 ppb B1 + B2 + G1 + G2 < 10 ppb	Développé par McCormick France
PESTICIDES METAUX LOURDS		CONFORMES A LA LEGISLATION EUROPEENNE ET/OU FRANCAISE EN VIGUEUR	

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	cfu/g	< 5.E5	NF ISO 4833
Entérobactéries	cfu/g	< 1000	NF ISO 21528-2.
Bacillus cereus	cfu/g	< 1000	ISO 7932
Clostridium perfringens	cfu/g	< 100	NF V 08-019 (ISO 7937)
Escherichia coli	cfu/g	< 100	NF ISO 16649-2
Salmonelles	cfu50g	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 : 500g

Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Film	PE/PET (poids 1 sachet ≈ 20g)
Code Barre (EAN 13)	3275925111248	
Emballage secondaire	Carton	Carton (≈ 470g)
Code Barre (DUN 14)	23275925111242	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)
	Intercalaire	Papier

Palettisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 12

Nombre de sur-emballages par palette: 42

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	470 x 230 x 210 mm	≈ 6,71Kg
Palette	1200 X 800 X 1525 mm	≈ 306,82Kg

Conformité et autorisation

La société McCORMICK France certifie que tous ses produits sont transformés et conditionnés en accord avec les Bonnes Pratiques de Fabrication actuelles et répondent à toutes les exigences des réglementations françaises et européennes applicables.

Ce document a été rempli avec soin et en toute bonne foi par:

SIGNATURE: 

Nom: Laurent Guiquet Boulogne

POSITION: Coordinateur qualité clients

DATE: lundi 2 juillet 2007