



Spécification Produit

Nom du produit: Touch Wok

Code McCormick: 514010

Marque: Ducros

Description du produit:

Assaisonnement ou assaisonnement à base d'épices

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Mélange homogène de poudres et marquants
Couleur: Brun, blanc, vert

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
Tomate en poudre		France
Graines de sésame		Pays bas
Sucre		France
Coriandre	(Graines et feuilles)	Bulgarie, Allemagne, France
Oignon		Inde, Espagne
Gingembre		Chine
Sauce soja en poudre	(contient soja, blé, sel, maltodextrine)	Allemagne
Ail		Chine
Anis		Syrie, Turquie
Cannelle		Indonésie, Chine
Extrait de vin blanc en poudre		France
Arôme naturel citron	Contient maltodextrine (maïs, pomme de terre)	France
Fenouil		Egypte
Huile de tournesol		Europe
Silicate de calcium ou ou E552	Antiagglomérant	France
Piment		Inde, Pakistan, Afrique du Sud, Espagne

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)

Tomate en poudre, graines de sesame, sucre, coriandre (graine et feuille), oignon deshydrate, gingembre, sauce soja en poudre (maltodextrine, sel, soja, ble), ail deshydrate, anis, cannelle, extrait de vin blanc, arome naturel de citron, fenouil, huile de tournesol, antiagglomerant : silicate de calcium ou e552, piment.

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 type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Certification Cacher	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Certifiable Halal	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> Non	Sauce soja en poudre (contient blé)
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 checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> Non	Sauce soja en poudre (contient soja)
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 checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> Non	Sésame
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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Arôme naturel citron: Contient maltodextrine (maïs, pomme de terre)
Autres céréales et produits à base de céréales	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Sauce soja en poudre (contient blé), huile végétale (huile de tournesol)
LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines		
Légumes / Fruits et leurs dérivés	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Tomate en poudre, Arôme naturel citron (Contient maltodextrine (maïs, pomme de terre)), ail, oignon
Autres graines et leurs dérivés	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Sésame, fenouil, anis, coriandre
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Ombellifères	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Coriandre, fenouil
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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Arôme naturel citron
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	1575	KJ	C
	375	Kcal	C
Graisses	11,3	g	C
dont saturées	1,39	g	C
Glucides (disponibles)	50,98	g	C
dont sucres	24,26	g	C
Protéines	11,08	g	C
Fibres	12,74	g	C
Sodium	0,98	g	C
Sel	2,45	g	C

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 24 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	mm	98 % < 2	Développée par McC France
Sel	% eq. NaCl / Brut	2,7 ± 0,5	Développée par McC France
Coumarine	Valeur moyenne typique de référence : 192mg/Kg		
Aflatoxines Ochratoxines	Conformes à la législation européenne en vigueur		Méthode interne : HPLC + détection fluorométrique
PESTICIDES METAUX LOURDS	Conformes à la législation européenne en vigueur		

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes Aérobie Mésophiles Totaux	cfu/g	≤ 5.10 ⁵	NF ISO 4833
Levures	cfu/g	≤ 500	AFNOR NF ISO 7954
Moisissures	cfu/g	≤ 500	AFNOR NF ISO 7954
Entérobactéries	cfu/g	≤ 1000	NF ISO 21528-2.
Anaérobies sulfite réducteurs	cfu/g	≤ 100	NFV 08-061
Staphylococcus aureus	cfu/g	≤ 100	NF V 08-014 (ISO 6888)
Escherichia coli	cfu/g	< 10	NF ISO 16649-2
Salmonelles	cfu/25g	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 : 260g

Information sur l'emballage

	Description	Matériau
Emballage primaire	Flacon 510 ml	PET Alimentaire (33 g)
	Bouchon flapper	Polypropylène alimentaire (5,4 ± 0,3g)
	Opercule (dans le bouchon) thermoscellable	Papier, liant, Aluminium, PET thermoscellant
Code Barre (EAN 13)	3275925140101	
Emballage secondaire	Film rétractable	PE Haute Densité (9g)
Code Barre (DUN 14)	13275925140108	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)

Palettisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 6
Nombre de sur-emballages par palette: 156

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	227 x 150 x 147 mm	≈1,56 Kg
Palette	1200 x 800 x 1027 mm	≈ 268 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: [mercredi 4 juillet 2012](#)