



Spécification Produit

Nom du produit: [Oignons frits](#)

Code McCormick: [520373](#)

Marque: [DUCROS](#)

Description du produit:

Lamelles d'oignons croustillantes (spp. Allium cepa).

Caractéristiques Organoleptiques

Apparence: Lamelles d'oignon recouvertes de pâte à frire ; texture croustillante

Couleur: Marron à marron clair

Arôme/Saveur: Caractéristique de l'oignon; pas d'odeur étrangère ou de mauvaise odeur

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
Oignon		Pays-Bas
Huile de palme		Malaysia / Pays Bas
Farine de blé		Pays Bas / Belgique
Sel		Angleterre

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)

Oignons frits

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

Oignon (76%), huile végétale (colza et palme), farine de blé, sel.

Statuts Ethiques et Intolérances

Statuts Ethiques

Ce produit convient aux...	Oui	Non	Commentaires
Ovo Lacto Végétariens	x		
Végétaliens	x		

	Oui	Non	Commentaires
Certifiable Cacher	x		
Certification Cacher		x	
Certifiable Halal	x		
Certification Halal		x	
Certification "BIO" (Agriculture Biologique)		x	

Déclaration des Allergènes : en conformité avec la Directive 2000/13/EC et ses amendements

Composant	Présence		Nom de l'ingrédient et source
	Oui	Non	
Gluten, Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	x		farine de blé
Crustacés et produits dérivés		x	
Poissons et produits dérivés		x	
Œufs 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	
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		colza
LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines			
Légumes / Fruits et leurs dérivés	x		oignon
Autres graines et leurs dérivés		x	
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		x	
Ombellifères		x	
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 Analysée (A)
Énergie	2456	KJ	C
	587	Kcal	C
Graisses	44,0	g	C
dont saturées	20,0	g	C
Glucides (disponibles)	35,5	g	C
dont sucres	15,0	g	C
Protéines	6,0	g	C
Sel	0,97	g	C

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 12 mois

Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé.

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	%	≤ 4	AFNOR NF V 03-402 (1985) -ISO 939
Granulométrie	mm	20% max < 2,5	Interne (tamisage)
Chlorure de sodium	%	0,8 - 1,3	Interne (potentiométrie)
Acides gras libres	%	≤ 1	Titrimétrie
Matières étrangères	mm2	1% max entre 25 et 100 0,5% max > 100	AFNOR NF V03-401 (tri manuel)
Aflatoxines, Ochratoxine A Métaux lourds Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur		

MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Maximum	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	cfu/g	10000	NF ISO 4833
Levures	cfu/g	1000	AFNOR NF ISO 7954
Moisissures	cfu/g	1000	AFNOR NF ISO 7954
Entérobactéries	cfu/g	100	NF ISO 21528-2.
Staphylocoques Aureus	cfu/g	500	NF V 08-014 (ISO 6888)
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	Sachet	Plastique
Code Barre (EAN 13)	3275925203738	
Emballage secondaire	Carton	Carton ondulé
Code Barre (DUN 14)	13275925203735	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)
	Intercalaire	Papier

Palettisation

Nombre d'unités par carton: 10

Nombre de cartons par palette: 30

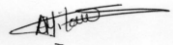
	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	410 x 330 x 254 mm	10,91 Kg
Palette	1200 x 800 x 1515 mm	≈ 352 Kg

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 4 décembre 2014](#)