



Spécification Produit

Nom du produit: Thai Satay Sauce 1kg

Code McCormick: 880766

Marque: THAI KITCHEN

Description du produit :

Thai Satay Sauce

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Sauce trouble marron clair
 Couleur: Marron clair
 Arôme/Saveur: Doux gout

Lieu de fabrication : Thaïlande

Ingrédients

Liste des ingrédients par ordre pondéral décroissant

Legal Name of Functional Component	Additional Component Details (including additive function if applicable)	Country(ies) of origin
Lait de coco	extrait de noix de coco, eau	Thaïlande
Eau		Thaïlande
Sucre		Thaïlande
Haricot mungo		Thaïlande
Ail		Thaïlande, Chine
Arachides grillées		Thaïlande
Huile de soja		Thaïlande
Jus de tamarin	eau, pulpe de tamarin	Thaïlande
Noix de cajou		Thaïlande
Graines de sésame		Thaïlande
Sel de cuisine		Thaïlande
Coriandre		Thaïlande
Huile pimentée	sucre, ail, échalote, piments rouges, jus de tamarin, huile de soja, sauce de poisson (extrait d'anchois (poisson), sel de cuisine, sucre), sel de cuisine, crevettes (crustacés)	Thaïlande
Épices et plante aromatique		Chine, Birmanie, Inde, Indonésie
Piments rouges séchées		Thaïlande, Chine
Citronnelle		Thaïlande
Échalote		Thaïlande, Chine
Vinaigre		Thaïlande
Acide lactique	Acidifiant	Thaïlande
Écorce de combava		Thaïlande
Galanga		Thaïlande

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.

Lait de coco (extrait de noix de coco, eau), eau, sucre, haricot mungo, ail, arachides grillées (4,5%), huile de soja, jus de tamarin (eau, pulpe de tamarin), noix de cajou (2,3%), graines de sésame, sel de cuisine, coriandre, huile pimentée (sucre, ail, échalote, piments rouges, jus de tamarin, huile de soja, sauce de poisson (extrait d'anchois (poisson), sel de cuisine, sucre), sel de cuisine, crevettes (crustacés)), épices et plante aromatique, piments rouges séchées, citronnelle, échalote, vinaigre, acidifiant: acide lactique, écorce de combava, galanga.

Statuts Ethiques et Intolérances

Statuts Ethiques

Ce produit convient aux...	Oui	Non	Commentaires
Ovo Lacto Végétariens		x	Sauce de poisson (extrait d'anchois), crevettes
Végétaliens		x	Sauce de poisson (extrait d'anchois), crevettes

	Oui	Non	Commentaires
Certifiable Cachet		x	Sauce de poisson (extrait d'anchois), crevettes, vinaigre d'alcool
Certification Cachet		x	Sauce de poisson (extrait d'anchois), crevettes, vinaigre d'alcool
Certifiable Halal		x	Sauce de poisson (extrait d'anchois), crevettes, vinaigre d'alcool
Certification Halal		x	Sauce de poisson (extrait d'anchois), crevettes, vinaigre d'alcool
Certification "BIO"		x	

Déclaration des Allergènes : en conformité avec l'Annexe II du Règlement (EU) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Composant	Présence		Nom de l'ingrédient et source
	Oui	Non	
Gluten, Céréales contenant du gluten et leurs dérivés		x	
Crustacés et produits dérivés	x		Crevettes à l'huile de piment
Poissons et produits dérivés	x		Sauce de poisson à l'huile pimentée
Œufs et produits dérivés		x	
Arachides et produits dérivés	x		Arachides grillées
Soja et produits dérivés	x		Huile de soja
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)		x	
Fruits à coque et produits dérivés	x		Noix de cajou
Céleri et produits dérivés		x	
Moutarde et produits dérivés		x	
Sésame et produits dérivés	x		Graines de sésame
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	
LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines			
Légumes / Fruits et leurs dérivés	x		Lait de coco, haricot mungo, ail, échalote, piments rouges séchées, jus de tamarin, écorce de combava
Autres graines et leurs dérivés	x		Graines de sésame
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)	x		Noix de cajou, huile de soja
Ombellifères	x		Coriandre
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	962	KJ	A
	231	Kcal	A
Graisses	13,3	g	A
dont saturées	5,9	g	A
Glucides (disponibles)	22,7	g	A
dont sucres	20,9	g	A
Protéines	4	g	A
Sel	1,6	g	A

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 18 mois

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

Après ouverture, conserver au réfrigérateur et à consommer sous 3 jours.

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

Parameter	Unit	Limit	Test Method
Sodium chloride	%	1.6-2.0	AOAC (2005) 971.27
pH		4.4-4.8	pH mètre
Solide total soluble	*Brix	30.0-36.0	Réfractomètre à main
Aflatoxines Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation européenne	

Microbiologiques

Parameter	Unit	Maximum	Test Method
Test de stabilité (méthode de routine) - température ambiante pendant 7 jours - 37 ° C pendant 7 jours - 55 ° C pendant 7 jours		Microscopique Observation à variation pH> 0,3 et ≤0,5 et refus du lot pour variation de pH> 0,5	NF V08-408 (1997)
Essai d'incubation à 35 ± 2,8 ° C / 10-14 jours		Le contenant et le produit restent leur apparence et leurs caractéristiques normales	TACFS 9007-2005
Bactéries de dégât acides -Mésophile plat aigre -Thermophile plat aigre	cfu/g	Non détecté dans 2g	TACFS 9007-2005
Thermophilic anaerobe	cfu/g	Non détecté dans 2g	
Putrefactive anaerobe	cfu/g	Non détecté dans 2g	

Conditionnement

Contenance : 1 kg x 10

Informations sur l'emballage :

	Description	Material
Primary Packaging	Pochette cornue en aluminium	Complex Aluminium/PET/CP/PP/NY
Unit code		5021047104785
Secondary Packaging	Master carton + partition	Carton ondulé
Case code		05021047244788
Tertiary Packaging	Palette	Bois
	Enveloppe de palette	Plastique

Palletisation: 8 caisses par couche x 6 couches par palette = 48 caisses par palette

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	403 x 295 x 160 mm	≈ 10.703 kg
Palette	1200 x 1000 x 1105 mm	≈ 544 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:

Fiche Technique créée par: EMEA Customer Technical Service Team

DATE: 1 avril 2020