



Spécification Produit

Nom du produit: Pâte de Curry Jaune Vegan

Code McCormick: 901404360

Marque: Thai Kitchen

Description du produit :

Pâte de curry jaune

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Pâte épaisse
Couleur: Rouge orange
Arôme/Goût: Goût épicé avec odeur de curry

Lieu de fabrication : Thaïlande

Ingrédients

Liste des ingrédients par ordre pondéral décroissant

Nom légal	Détail des composants (y compris fonction des additifs si applicable)	Pays d'origine
Eau		Thaïlande
Sucre de canne		Thaïlande
Piments rouges séchés		Thaïlande, Chine
Echalote		Thaïlande
Ail		Thaïlande, Chine
Sel		Thaïlande
Citronnelle		Thaïlande
Curcuma		Thaïlande
Zeste de combava		Thaïlande
Epices	graine de coriandre, cumin, cardamome, cannelle, feuilles de laurier, galanga frais, cloves	China, Birmanie, Inde, Indonesia, Thaïlande
Galanga		Thaïlande
Poudre de curry	Graines de moutarde, curcuma, graines de coriandre, graines de fenugrec, farine de blé, sel, piment en poudre, fenouil, cumin, poivre noir	Royaume-Uni
Acide citrique	Acidifiant	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

Eau, sucre de canne, piments rouges séchés (12%), échalote (12%), ail, sel de cuisine, citronnelle (7,5%), curcuma, zeste de combava, épices (graines de coriandre, cumin, cardamome, cannelle (0,15%), laurier (0,1%), galanga, girofle), galanga, poudre de curry (1%) (graines de **moutarde**, curcuma, graines de coriandre, fenugrec, farine de **blé**, sel de cuisine, piment, fenouil, cumin, poivre noir), acidifiant: acide citrique.

Statuts Ethiques et Intolérances

Statuts Ethiques

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

	Oui	Non	Commentaires
Certifiable Cachet	x		
Certification Cachet		x	
Certifiable Halal	x		
Certification Halal		x	
Certification "BIO" (Agriculture Biologique)		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		Farine de blé (poudre de curry)
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		Graines de moutarde (poudre de curry)
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	
LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines			
Légumes / Fruits et leurs dérivés	x		piments rouges séchés, échalote, ail, zeste de combava
Autres graines et leurs dérivés	x		épices (contiens: coriandre, cumin, cardamome), poudre de curry (contiens: graines de moutarde, graines de coriandre, graines de fenugrec, fenouil)
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		x	
Ombellifères	x		coriandre, cumin, fenouil
DIVERS			
Édulcorants Artificiels		x	
Rennet et source		x	
Levure et extrait de levure			
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	442	KJ	A
	105	Kcal	A
Graisses	0.4	g	A
dont saturées	0.1	g	A
Glucides (disponibles)	20.8	g	A
dont sucres	16.4	g	A
Protéines	2.2	g	A
Sel	6.3	g	A

Durée De Vie et Conditions de Stockage

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

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

Après ouverture conserver au réfrigérateur à max +5°C et à consommer sous 3 mois.

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
Salt	%	6.5-8.5	AOAC (2005) 971.27
pH		4.0-4.5	pH mètre
Taux de matière sèche	°Brix	35-41	Refractomètre
Pouvoir piquant	SHU	300 – 900	Méthode HPLC et ASTA 21.3
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Test de stabilité (méthode de routine) 37°C / 7 jours		pH < 0.3 Observations microscopiques si variation compris entre 0.3 et 0.5, Lot refusé si variation de pH > 0.5	pH Meter@ 20-25°C; NF V08-408(1997)
Test de stérilité : 1. Test d'incubation (35 ± 2.8°C pendant 10-14 jours)		Produit et container gardent leurs caractéristiques et apparences normales	TACFS 9007-2005
2. Bactéries flat sour- Flat sour mésophile-Flat sour thermophile	ufc/2g	Absence	TACFS 9007-2005
3. Levures et moisissures	ufc/2g	Absence	TACFS 9007-2005

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

Ferreux:	n/a
Non Ferreux:	n/a
Inox:	n/a

Conditionnement

Contenance : 1kg

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Poche	Complexe PET/ aluminium/nylon, CPP
Code Barre (EAN 13)	5021047106109	
Emballage secondaire	Boite carton	Carton
Code Barre (DUN 14)	05021047246102	

Palletisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 10
Nombre de sur-emballages par palette: 36

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	403 x 295 x 160 mm	≈ 10,826 kg
Palette	1200 x 800 x 1105 mm	≈ 414,7 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 : [Aneta MIELCAREK](#)

POSITION: [Senior Customer Technical Services Analyst](#)

DATE: [7 novembre 2019](#)