

# Spécification Produit

Nom du produit: Vegan Curry Rouge Pâte

Code McCormick: 901404361

Marque: Thai Kitchen

## Description du produit :

Pâte de Curry Rouge

### Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Pâte épaisse

Couleur: Rougeâtre

Arôme/Saveur: Goût piquant et épicé et 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
Ail		Chine
Piments rouges séchés		Chine
Echalote		Thaïlande
Citronnelle		Thaïlande
Sucre de canne		Thaïlande
Sel de cuisine		Thaïlande
Galanga frais		Thaïlande
Ecorce de combava		Thaïlande
Graine de coriandre		Europe de l'Est
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, ail, piments rouges séchés (14%), échalote (12%), citronnelle (11%), sucre de canne, sel de cuisine, galanga frais, écorce de combava (1,5%), graine de coriandre, 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 Cacher		x	
Certification Cacher		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	
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 <sub>2</sub> )		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.**

### Information nutritionnelle

Composant	Valeur pour 100g	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	441	KJ	C
	105	Kcal	C
Graisses	1.2	g	A
dont saturées	0.3	g	A
Glucides (disponibles)	24.0	g	A
dont sucres	10.0	g	A
Protéines	2.4	g	A
Sel	6.80	g	C

### 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
Chlorure de sodium	%	6.0 - 8.0
Taux de matière sèche	°Brix	28.0 - 36.0
Pouvoir piquant	SHU	300 - 1000
pH		4.0 - 4.5
Métaux lourds Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur	

### Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites
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
Test de stérilité : 1. Test d'incubation (35°C / 10 jours) 2. Bactéries flat sour- Flat sour mésophile-Flat sour thermophile 3. Levures et moisissures		Produit et container gardent leurs caractéristiques et apparences normales  None détecté (ufc/2g)  < 10 (ufc/g)

**Remarque: Bien que des systèmes d'assurance soient en place pour répondre à ces micro-paramètres, la société McCormick peut ne pas tester chaque lot individuel pour chacun des paramètres.**

## Détection métallique

Détection métallique en CCP:

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

## Conditionnement

Contenance : 1kg x 10

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Poche	Plastique laminé (PET/NY/AL/ CPP)
Emballage secondaire	Boite carton	Carton

## Conformité et autorisation

La société McCORMICK France certifie que tous ses produits sont transformés et conditionnés en accord avec le règlement Européen 178/2002 avec tous les amendements 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 : 28 août 2023