



McCormick UK Ltd, Haddenham Business Park, Pegasus Way, Haddenham, Aylesbury, Bucks HP17 8LB
Tel: 0044 (0) 1844 292930 Fax: 0044 (0) 1844 294131
Email: technical.services@mccormick.co.uk

Product Specification / Spécification Produit

Product Name / Nom du produit: **TUB PATE VANILLE X012 VA**
McCormick Product Code(s) / Code McCormick: **901636419**
Brand / Marque: **Vahiné**

Product Profile / Description du produit :

Sweet gelled pastry with Bourbon vanilla / Pâte sucrée gélifiée à la vanille Bourbon

Organoleptic Characteristics / Caractéristiques Organoleptiques :

Appearance / Apparence: **Paste / Pâte**

Colour / Couleur: **Brown / Marron**

Aroma, Taste / Arôme, Saveur: **Characteristic / Caractéristique**

Country of Manufacturing / Lieu de fabrication: **France / France**

Ingredients / Ingrédients

Pack Ingredient Declaration in descending order by weight (if applicable) / Déclaration des ingrédients par ordre pondéral décroissant telle que figurant sur l'emballage:

Glucose syrup, water, Bourbon vanilla extract (2.3%), exhausted vanilla powder, modified starch, acidifier: citric acid, thickener: pectins. / Sirop de glucose, eau, extrait de vanille Bourbon (2.3%), poudre de vanille épuisée, amidon modifié, acidifiant: acide citrique, épaississant: pectines.

Suitability / Statuts Ethiques

Is the product suitable for... / Ce produit convient aux...	Yes / Oui	No / Non	Further comments / Commentaires
Ovo Lacto Vegetarians / Ovo Lacto Végétariens	x		
Vegans / Végétaliens	x		
Kosher Suitable / Certifiable Cacher	x		
Kosher Certified / Certification Cacher		x	
Halal Suitable / Certifiable Halal		x	
Halal Certified / Certification Halal		x	
Certified Organic / Certification "BIO" (Agriculture Biologique)		x	
Contains Refined Vegetable Oil / Contient de l'huile végétale raffinée		x	

Intolerance / Intolérances

*EU Food Allergen Table : In accordance with Annex II of Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers /
Déclaration des Allergènes : en conformité avec l'Annexe II du Règlement (EU) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les
denrées alimentaires*

Recipe Component / Composant	Present / Présence		Ingredient Name & Source / Nom de l'ingrédient et source
	Yes / Oui	No / Non	
Cereals containing gluten and products thereof / Gluten, Céréales contenant du gluten et leurs dérivés		x	
Crustaceans and products thereof / Crustacés et produits dérivés		x	
Fish and products thereof / Poissons et produits dérivés		x	
Eggs and products thereof / Œufs et produits dérivés		x	
Peanuts and products thereof / Arachides et produits dérivés		x	
Soya beans and products thereof / Soja et produits dérivés		x	
Milk and products thereof (including Lactose) / Lait et produits dérivés (y compris le lactose)		x	
Nuts and products thereof / Fruits à coque et produits dérivés		x	
Celery and products thereof / Céleri et produits dérivés		x	
Mustard and products thereof / Moutarde et produits dérivés		x	
Sesame and products thereof / Sésame et produits dérivés		x	
Sulphur Dioxide and Sulphites added at concentration of more than 10mg/kg / Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration > 10 mg/l ou kg (exprimé en SO2)		x	
Lupin and products thereof / Lupin et produits dérivés		x	
Molluscs and products thereof / Mollusques et produits dérivés		x	

*Measures in place to reduce risk of cross contamination, however please note we will not provide a 'free-from' guarantee. / 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.*

Nutritional Data / Information nutritionnelle

Component / Composant	Values per 100 g/mL / Valeurs pour 100g/mL	Unit / Unité	Calculated (C) or Analysis (A) / Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Energy / Énergie	1063	kJ	C
	250	kcal	C
Fat / Graisses	0	g	C
of which saturates / dont saturées	0	g	C
Carbohydrate (Available) / Glucides (disponibles)	62	g	C
of which sugars / dont sucres	34	g	C
Fibre / Fibres	0.9	g	C
Protein / Protéines	0	g	C
Salt / Sel	0.05	g	C

Durability and Storage / Durée De Vie et Conditions de Stockage

Unopened Storage / Conditions de Stockage	Store in a dry, cool place, away from the light. / Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.
Unopened Shelf Life / DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale)	548 days when stored under stated storage conditions / 548 jours lorsqu'il est stocké dans les conditions de stockage indiquées

GMO Status

This product is produced or derived from ingredients supplied from non-GM sources. This is verified by our suppliers' statements and IP certificates where applicable. / 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.

Irradiation

In order to address the concerns of the consumer and to ensure compliance with the legislation, McCormick have in place a number of control measures and procedures designed to check that herbs and spices have not been irradiated. Purchasing specifications stipulate that irradiated herbs and spices are not acceptable, and this is checked during supplier audits at origin and processing plants. / 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.

Analytical Results / Résultats analytiques

Chemical & Physical Standards / Physico-chimiques

Parameter / Paramètres	Unit / Unité	Limit / Limite
Ash, AIA, Volatile oil, Extraneous Matter / Cendres totales, Cendres insolubles dans l'acide, Huiles essentielles, Matières étrangères		In compliance with applicable ISO standards / Conforme aux normes ISO en vigueur
Pesticides, Heavy metals / Pesticides, Métaux lourds		In compliance with the current EU regulation / Conforme à la réglementation en vigueur

Microbiological Standards / Microbiologiques

Parameter / Paramètres	Unit / Unité	Maximum / Maximum
Total Viable Count / Germes Aérobie Mésophiles Totaux	cfu/g	< 1,000
Yeast and Mold / Levures et moisissures	cfu/g	< 100
Lactid Acid Bacteria / Bactéries lactiques	cfu/g	< 100

Note: Whilst assurance systems are in place to meet these micro parameters McCormick may not test every individual batch for each of the parameters. / 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.

Foreign Body Detection / Détection métallique

End of line metal detection limits as follows / Les limites de détection des métaux en fin de ligne sont les suivantes

Ferrous / Ferreux:	1.5 mm
Non Ferrous / Non Ferreux:	1.5 mm
Stainless Steel / Inox:	2.0 mm

Packaging / Conditionnement

Pack Size / Contenance: 210g x 6

Packaging Information / Informations sur l'emballage:

	Description / Description	Material / Matériau
Primary Packaging / Emballage primaire	Tube / Tube	Plastic / Plastique

Compliance and Authorisation / Conformité et autorisation

We confirm that all McCormick Europe's products comply with the General Food Law Regulation (EC) 178/2002 and follow all the relevant EU and national legislation where applicable. In addition, all our products meet the quality standards as required by the appropriate legislation and stipulated by the McCormick European Quality and Food Safety Group.

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.

The above questions have been answered accurately and truthfully / Ce document a été rempli avec soin et en toute bonne foi

Specification created by / Fiche Technique créée par : EMEA Customer Technical Service Team

Date / Date: 11 March 2026 11 mars 2026