



# Spécification Produit

Nom du produit: Vegan Curry Vert Pâte

Code McCormick: 901404362

Marque: Thai Kitchen

## Description du produit :

Pâte de Curry Vert.

### Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Pâte épaisse

Couleur: Verdâtre

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
Piments verts frais		Thaïlande
Ail		Chine
Gingembre chinois		Thaïlande
Échalote		Thaïlande
Citronnelle		Thaïlande
Sucre		Thaïlande
Sel de cuisine		Thaïlande
Eau		Thaïlande
Combava	écorce et feuille	Thaïlande
Épices	graines de coriandre, curcuma, cardamome	Europe de l'Est, Thaïlande, Indonésie
Galanga		Thaïlande
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

Piments verts frais (20%), ail (16%), gingembre chinois, échalote, citronnelle, sucre, sel de cuisine, eau, combava (2%), épices, galanga, 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	349	KJ	A
	83	Kcal	A
Graisses	0.8	g	A
dont saturées	0.3	g	A
Glucides (disponibles)	15.0	g	A
dont sucres	15.0	g	A
Protéines	2.1	g	A
Sel	7.40	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.

A consommer de préférence dans les 3 mois après ouverture, conserver au réfrigérateur.

### 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
pH		4.0 - 4.5
Taux de matière sèche	°Brix	24.0 - 30.0
Pouvoir piquant	SHU	300 - 1000
Métaux lourds Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur	

### Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites
Test de stabilité (méthode de routine) température ambiante pendant 7 jours - 37°C pendant 7 jours	Variation de pH entre produits < 0,3 Observation microscopique à variation de pH entre 0,3-0,5 et lot refusé pour variation de pH > 0,5.	
Test de stérilité : 1. Test d'incubation (35°C pendant 10- 14 jours)	Produit et container gardent leurs caractéristiques et apparences normales	
2. Bactéries flat sour- Flat sour mésophile-Flat sour thermophile	ufc/2g	Absence
-Aigre plat thermophilique	ufc/2g	Absence
3. Levures et moisissures	ufc/g	< 10

**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	Complexe PET/Nylon/ Aluminium/CPP
Emballage secondaire	Caisse	Carton ondulé

---

## 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 : [10 août 2022](#)