

Spécification Produit

Nom du produit: Thai Satay Sauce

Code McCormick: 880766

Marque: Thai Kitchen

Description du produit :

Sauce Satay Thaïe

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Sauce trouble, grossière et légèrement crémeuse

Couleur: Brun clair

Arôme/Saveur: Doux gout

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 |
|-----------------------------|---|--|
| Lait de coco | extrait de noix de coco, eau | Thaïlande |
| Eau | | Thaïlande |
| Sucre | | Thaïlande |
| Haricot mungo | | Thaïlande |
| Ail | | Chine |
| ARACHIDES grillées | | Thaïlande |
| Huile de SOJA | | Thaïlande |
| Jus de tamarin | eau, pulpe de tamarin | Thaïlande |
| NOIX de CAJOU | | Thaïlande |
| Graines de SESAME | | 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 (CRUSTACES)) | Thaïlande |
| Épices et plante aromatique | | Européen de l'Est, Indonésie, Turquie, Thaïlande |
| Piments rouges séchées | | Chine, Thaïlande |
| Citronnelle | | Thaïlande |
| Échalote | | Thaïlande |
| 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 **SESAME**, 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 (**CRUSTACES**)), 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 Cacher | | x | Sauce de poisson (extrait d'anchois), crevettes, vinaigre d'alcool |
| Certification Cacher | | 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" (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 | | Crevettes à l'huile de piment |
| Poissons et produits dérivés | x | | Crevettes à l'huile de piment (extrait d'anchois) |
| 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 SESAME |
| 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.

Information nutritionnelle

| Composant | Valeur pour 100g | Unité | Valeur Calculée (C) ou Analysée (A) |
|------------------------|------------------|-------|-------------------------------------|
| Énergie | 962 | KJ | C |
| | 231 | Kcal | C |
| Graisses | 13.3 | g | A |
| dont saturées | 5.9 | g | A |
| Glucides (disponibles) | 22.7 | g | A |
| dont sucres | 20.9 | g | A |
| Protéines | 4.0 | g | A |
| Sel | 1.6 | 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 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 |
|-----------------------------|---|-----------|
| pH | | 4.4 - 4.8 |
| Solide total soluble | °Brix | 30 - 36 |
| Sodium chloride | % | 1.6 - 2.0 |
| 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 - 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 |
| Essai d'incubation à 35°C / 10 jours 55°C / 7 jours | | Le contenant et le produit restent leur apparence et leurs caractéristiques normales |
| Bactéries de dégât acides - Mésophile plat aigre - Thermophile plat aigre | ufc/g | Non détecté dans 2g |
| Thermophile anaérobie | ufc/g | Non détecté dans 2g |
| Putréfactive anaérobie | ufc/g | Non détecté dans 2g |

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: | na |
| Non Ferreux: | na |
| Inox: | na |

Conditionnement

Contenance : 1kg x 10

Informations sur l'emballage :

| | Description | Matériau |
|----------------------|------------------------------|----------------------------------|
| Emballage primaire | Pochette cornue en aluminium | Plastique laminé PET/NY/AL/PP |
| Emballage secondaire | Master carton + partition | 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 : 8 septembre 2023