



Spécification Produit

Nom du produit: Nouilles de Riz 500g

Code McCormick: 880660

Marque: Thai Kitchen

Description du produit :

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Nouilles de riz aplaties
Couleur: Typique des nouilles de riz
Arôme/Saveur: Typique des nouilles de riz

Lieu de fabrication : THAILANDE

Ingrédients

Liste des ingrédients par ordre pondéral décroissant

Nom légal	Détail des composants (y compris fonction des additifs si applicable)	Pays d'origine
Farine de riz 88%	<i>Oryza sativa</i>	Thaïlande
Eau		

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

Farine de riz (88%), eau.
Teneur totale en sel de cuisine < 0.1%

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 la Directive 2000/13/EC et ses amendements

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	
Oeufs 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 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		Farine de riz
LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines			
Légumes / Fruits et leurs dérivés		x	
Autres graines et leurs dérivés		x	
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)		x	
Ombellifères		x	
DIVERS			
Édulcorants Artificiels		x	
Rennet et source		x	
Levure et extrait de levure		x	
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 Analyisée (A)
Énergie	1393	KJ	A
	333	Kcal	A
Graisses	0,12	g	A
dont saturées	0,05	g	A
Glucides (disponibles)	76,2	g	A
dont sucres	0	g	A
Protéines	6,7	g	A
Sel	0,11	g	A

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 24 mois

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

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
Humidité	%	≤ 13	Testeur d'humidité
Aw		≤ 0.55	Aw-mètre
Aflatoxines Ochratoxines		Conforme à la réglementation en vigueur	
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Germes Aérobie Mésophile Totaux	cfu/g	30000	BAM, January, 2001 Chapter 3
Levures	cfu/g	100	BAM, January, 2001 Chapter 18
Moisissures	cfu/g	100	BAM, January, 2001 Chapter 18
Staphylococcus aureus	cfu/g	10	BAM, January, 2001 Chapter 12
Salmonella	cfu/25g	Absent	AOAC 967.26, 2005
Escherichia coli	MPN/g	< 3	BAM, January, 2002, Chapter 4

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

Ferreux:	1 mm
Non Ferreux:	1,5 mm
Inox:	2 mm

Conditionnement

Contenance : 20 X 500 g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Sachet transparent	Plastique (PP) ($\approx 5,12 \pm 3g$)
Code Barre (EAN 13)	5021047102309	
Emballage secondaire	Boite	Carton ($427 \pm 22g$)
Code Barre (DUN 14)	05021047202313	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)

Palletisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 20
Nombre de sur-emballages par palette: 36

	Dimensions (length x width x height)	Gross Weight
Sur-emballage	420 x 240 x 150 mm	≈ 10.53 Kg
Palette	1200 X 800 X 1045 mm	≈ 404 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 : Anne-Gaëlle TITAUT

POSITION: Coordinatrice Qualité Clients

DATE: lundi 26 août 2013