

Spécification Produit

Nom du produit: Sauce satay 700g

Code McCormick: 831273

Marque: Thai Kitchen

Description du produit :

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Sauce Satay avec une texture granuleuse et crémeuse
 Couleur: Marron claire
 Arôme/Goût: Sucrée

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		Thaïlande, Chine
Arachides grillées		Thaïlande
Huile de soja		Thaïlande
Jus de tamarin	eau, pulpe de tamarin	Thaïlande
Noix de cajou		Thaïlande
Graines de sésame		Thaïlande
Sel		Thaïlande
Racine de coriandre		Thaïlande
Huile pimentée	sucré, ail, échalote, piment rouge, jus de tamarin, huile de soja, sauce de poisson (extrait d'anchois (poisson), sel, sucre), sel, crevettes (crustacés)	Thaïlande
Épices et plantes aromatiques	graines de coriandre, cumin, cannelle, clou de girofle, laurier, cardamome	Chine, Birmanie, Inde, Indonésie
Piment rouge		Thaïlande, Chine
Citronnelle		Thaïlande
Échalote		Thaïlande, Chine
Vinaigre d'alcool		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 **sésame**, sel, racine de coriandre, huile pimentée (sucre, ail, échalote, piment rouge, jus de tamarin, huile de **soja**, sauce de **poisson** (extrait d'anchois (**poisson**), sel, sucre), sel, crevettes (**crustacés**)), épices et plantes aromatiques, piment rouge, citronnelle, échalote, vinaigre d'alcool, acidifiant : acide lactique, écorce de combava, galanga.

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		x	
Crustacés et produits dérivés	x		Crevettes (provenant de la sauce de poisson)
Poissons et produits dérivés	x		Extrait d'anchois (provenant de la sauce de poisson)
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 sésame
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	
LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines			
Légumes / Fruits et leurs dérivés	x		Lait de coco, haricot mungo, ail, échalote, piment rouge, jus de tamarin, combava
Autres graines et leurs dérivés	x		Graines de sésame
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)	x		Noix de cajou, huile de soja
Ombellifères	x		Racine de coriandre
DIVERS			
Édulcorants Artificiels		x	
Rennet et source		x	
Levure et extrait de levure			
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 Analysée (A)
Énergie	962	KJ	A
	230	Kcal	A
Graisses	13	g	A
dont saturées	5.8	g	A
Glucides (disponibles)	23	g	A
dont sucres	21	g	A
Protéines	4.0	g	A
Sel	1.59	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.

Après ouverture conserver au réfrigérateur à max +5°C et à consommer sous 3 jours.

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
Salt	%	1.6 - 2.0	AOAC (2005) 971.27
pH		4.4 - 4.8	pH mètre
Taux de matière sèche	°Brix	30 - 36	Refractomètre
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur		
Pesticides			

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Test de stabilité (méthode de routine) 37°C / 7 jours 55°C / 7 jours	Observations microscopiques si variation compris entre 0.3 et 0.5, Lot refusé si variation de pH >0.5		NF V08-408(1997)
Test de stérilité :1.Test d'incubation (35 ± 2.8°C pendant 10-14 jours)	Produit et container gardent leurs caractéristiques et apparences normales		TACFS 9007-2005
2. Bactéries flat sour - Flat sour mésophile -Flat sour thermophile	ufc/2g	Absence	TACFS 9007-2005
3.Bactéries anaérobies thermophiles	ufc/2g	Absence	TACFS 9007-2005
3.Bactéries anaérobies de putréfaction	ufc/2g	Absence	TACFS 9007-2005

Détection métallique

Détection métallique en fin de ligne:

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

Conditionnement

Contenance : 700g

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Poche transparente	PET / Nylon / Cast polypropylène
Code Barre (EAN 13)	5021047104846	
Emballage secondaire	Seau	HDPE
	Film rétractable	PVC
	Carton	Carton ondulé
Code Barre (DUN 14)	05021047254848	

Palletisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 12
Nombre de sur-emballages par palette: 28

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	508 x 381 x 136 mm	≈ 9,632 kg
Palette	1200 x 800 1097 mm	≈ 294,7 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 : Aneta MIELCAREK

POSITION: Senior Customer Technical Services Analyst

DATE: 11 novembre 2019