



Spécification Produit

Nom du produit: LAIT COCO UHT 500 ml

Code McCormick: 880619

Marque: Thai Kitchen

Description du produit :

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Blanc crémeux
Couleur: Typique de noix de coco
Arôme/Goût: Saveur naturelle douce de noix de coco, sans saveur / odeur étrangère ou désagréable.

Lieu de fabrication : Indonésie

Ingrédients

Liste des ingrédients par ordre pondéral décroissant

Nom légal	Détail des composants (y compris fonction des additifs si applicable)	Pays d'origine
Extrait de noix de coco (60%)	<i>Cocos nucifera</i>	Indonésie
Eau		Indonésie

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

Extrait de noix de coco (60%), eau.

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 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	
Autres graines et leurs dérivés		x	
Autres fruits à coques et dérivés (huiles incluses)	x		noix de coco
Ombellifères		x	
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	753	KJ	A
	180	Kcal	A
Graisses	18.3	g	A
dont saturées	15	g	A
Glucides (disponibles)	2.1	g	A
dont sucres	1.2	g	A
Protéines	1.6	g	A
Sel	0.08	g	A

Durée De Vie et Conditions de Stockage

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : 18 mois

Conserver dans un endroit sec à température $30 \pm 5^{\circ}\text{C}$, dans son emballage fermé.

Garder réfrigéré ($5-10^{\circ}\text{C}$). A consommer de préférence dans les 3 jours après ouverture

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
Graisses	%	16 - 18	ISO 2446
pH		6.0 - 6.8	pH mètre
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation en vigueur	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Test de stabilité : 37°C pendant 7 jours et 55°C pendant 7 jours	Observation microscopique si la variation de pH est >0.3 & ≤ 0.5 Lot refusé si variation de pH >0.5		pHmètr - NFV08 - 408 (1997)
Test de stérilité : 1. Test d'incubation 37°C pendant 7 jours et 55°C pendant 7 jours	Le container et le produit gardent son apparence et ses caractéristiques normales.		Laboratoire externe
2. Bactéries mésophiles sporulées	ufc/2g	Absence	Méthode interne
3. Bactéries anaérobies mésophiles	ufc/2g	Absence	Méthode interne
4. Bactéries lactiques	ufc/2g	Absence	Méthode interne
Germes Aérobie Mésophiles Totaux	ufc/g	< 1	BAM 2001
Escherichia coli	ufc/g	Absence	BAM 2001
Levures et Moisissures	ufc/g	Absence	BAM 2001
Coliformes totaux	ufc/g	< 1	BAM 2001
Salmonella spp.	ufc/25g	Absence	Laboratoire externe
Staphylocoques aureus	ufc/g	Absence	Laboratoire externe
Bacillus cereus	ufc/g	Absence	Laboratoire externe

Conditionnement

Contenance : 12x 500 ml

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Boite UHT	Complexe : Paperboard/Laminated PE/Aluminium Foil
Code Barre (EAN 13)	5021047105034	
Emballage secondaire	Boite carton	Carton ondulé
Code Barre (DUN 14)	05021047205031	

Palletisation

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	246 x 208 x 182 mm	$\approx 6.40\text{Kg}$

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: [Customer Technical Services Analyst](#)

DATE: [21 février 2017](#)