



McCormick UK Ltd, Haddenham Business Park, Pegasus Way, Haddenham, Aylesbury, Bucks HP17 8LB
Tel: 0044 (0) 1844 292930 Fax: 0044 (0) 1844 294131
Email: technical.services@mccormick.co.uk

Product Specification / Spécification Produit

Nom du produit: **VEGAN CURRY JAUN 1KG X10-TK**

Code McCormick: **901404360**

Marque: **Thai Kitchen**

Description du produit :

Pâte de curry jaune vegan

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: **pâte**

Couleur: **Yellow**

Arôme, Saveur: **Goût chaud et épicé**

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
Eau		Thaïlande
sucre de canne		Thaïlande
piments		Thaïlande
piments rouges séchés (12 %)		Chine
échalote (12 %)		Thaïlande
ail		Chine
sel de cuisine		Thaïlande
citronnelle (6,4 %)		Thaïlande
curcuma		Thaïlande
écorces de combava		Thaïlande
poudre de curry (1,3%)	graines de MOUTARDE , curcuma, graines de coriandre, fenugrec, farine de BLE , sel de cuisine, piments, fenouil, cumin, poivre noir	Royaume-Uni
galangal		Thaïlande
épices		Europe de l'Est, Indonésie
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:

Eau, sucre de canne, piments rouges séchés (12%), échalote (12%), ail, sel de cuisine, citronnelle (6,4%), curcuma, écorces de combava, poudre de curry (1,3%) (graines de **MOUTARDE**, curcuma, graines de coriandre, fenugrec, farine de **BLE**, sel de cuisine, piments, fenouil, cumin, poivre noir), galangal, épices, acidifiant : acide citrique

Suitability / Statuts Ethiques

Ce produit convient aux...	Oui	Non	Commentaires
----------------------------	-----	-----	--------------

Ovo Lacto Végétariens	x		
Végétaliens	x		
Certifiable Cachet		x	
Certification Cachet		x	
ertifiable Halal		x	
Certification Halal		x	
Certified Organic / Biologique)		x	

Intolerance / Intolérances

*EU Food Allergen Table : In accordance with Annex II of Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers /
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		poudre de curry (farine de BLE)
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		poudre de curry (graines de MOUTARDE)
Sésame et produits dérivés		x	
Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration > 10 mg/l ou kg (exprimé en SO2)		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	Valeurs typiques pour 100g/mL	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Énergie	516	kJ	C
	122	kcal	C
Graisses	1.2	g	C
dont saturées	0.3	g	C
Glucides (disponibles)	29	g	C
dont sucres	17	g	C
Protéines	1.7	g	C
Sel	7.6	g	C

Durée De Vie et Conditions de Stockage

Conditions de Stockage	Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.
DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale)	540 jours lorsqu'il est stocké dans les conditions de stockage indiquées

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.

Irradiation

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.

Analytical Results / Résultats analytiques

Chemical & Physical Standards / Physico-chimiques

Paramètres	Unit / Unité	Limit / Limite
Heat unit / Pouvoir piquant	SHU	300-900
pH		4.0-4.5
Cendres totales, Cendres insolubles dans l'acide, Huiles essentielles, Matières étrangères	Conforme aux normes ISO en vigueur	
Pesticides, Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur	

Standards Microbiologiques

Paramètres	Unités	Maximum
Test de stabilité (méthode de routine) - température ambiante pendant 7 jours - 37°C pendant 7 jours	Variation de pH entre les 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 / 10 jours) 2. Bactéries responsables de la détérioration acide plate - Acide plate mésophile - Acide plate thermophile 3. Levures et moisissures	Le contenant et le produit conservent leur apparence et leurs caractéristiques normales Non détecté dans 2 g Non détecté dans 2 g < 10 UFC/g	

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.

Conditionnement

Contenance : 1kg

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Étui-pochette en aluminium pour rétorte debout	PET/AL/NY/PP

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

Fiche Technique créée par : EMEA Customer Technical Service Team

Date: 5 janvier 2026