



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

Spécification Produit

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

Code McCormick: **901404361**

Marque: **Thai Kitchen**

Description du produit :

Pâte de curry rouge

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: **Pâte**

Couleur: **Rougeâtre**

Arôme, Saveur: **Goût fort et épicé et odeur de curry**

Lieu de fabrication:

Thaïlande

Ingrédients

Liste des d'ingrédients par ordre pondéral décroissant:

Nom légal	Détail des composants (y compris fonction des additifs si applicable)	Pays d'origine
Eau		Thaïlande
Ail		Chine
Piments rouge		Chine
Echalote		Thaïlande
Citronnelle fraîche		Thaïlande
Sucre de canne		Thaïlande
Sel de cuisine		Thaïlande
Galanga frais		Thaïlande
Ecorces de combava		Thaïlande
Graines de coriandre		Europe de l'Est
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, ail, piments rouges (14 %), échalote (12 %), citronnelle fraîche (11 %), sucre de canne, sel de cuisine, galanga frais, écorces de combava (1,5 %), graines de coriandre, acidifiant : acide citrique.

Statuts Ethiques

Ce produit convient aux...	Oui	Non	Commentaires
Ovo Lacto Végétariens	X		
Végétaliens	X		
Certifiable Cachet		X	
Certification Cachet		X	
Certifiable Halal		X	
Halal Certified / Certification Halal		X	
Certification "BIO" (Agriculture Biologique)		X	
Contient de l'huile végétale raffinée		X	

Intolérances

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 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.

Nutritional Data / Information nutritionnelle

Component / Composant	Typical values per 100 g/mL / Valeurs typiques pour 100g/mL	Unit / Unité	Calculated (C) or Analysis (A) / Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Energy / Énergie	441	kJ	C
	105	kcal	C
Fat / Graisses	1.2	g	C
of which saturates / dont saturées	0.3	g	C
Carbohydrate (Available) / Glucides (disponibles)	24	g	C
of which sugars / dont sucres	10	g	C
Protein / Protéines	2.4	g	C
Salt / Sel	6.8	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)	545 jours lorsqu'il est stocké dans les conditions de stockage indiquées

GMO Status

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.

Résultats analytiques

Physico-chimiques

Paramètres	Unité	Limite
pH	%	4.0 - 4.5
Sel	%	6.0 - 8.0
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	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Maximum
Test de stabilité (méthode courante) - température ambiante pendant 7 jours - 37°C pendant 7 jours	Variation de pH entre les produits < 0,3 - Observation microscopique* pour une variation de pH entre 0,3 et 0,5 et lot refusé pour une variation de pH > 0,5	
Test de stérilité 1. Test d'incubation (35 ± 2,8°C/10-14 jours) 2. Bactéries d'altération responsables de l'aigrissement sans bombage - Aigrissement sans bombage mésophile - Aigrissement sans bombage 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: 1 kg x 10

Informations sur l'emballage:

	Description	Matériau
Emballage primaire	Poche	Plastique

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: 06 August 2026 6 août 2026