



Spécification Produit

Nom du produit: [Lait de coco](#)

Code McCormick: [880664](#)

Marque: [THAI KITCHEN](#)

Description du produit :

Caractéristiques Organoleptiques :

Apparence: Crème liquide
Couleur: Blanche
Arôme/Saveur: Typique de la noix de coco

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
Extrait de noix de coco (60%)	<i>Cocos nucifera</i>	Thaïlande
Eau		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.

Dénomination légale (si applicable)

Lait de noix de coco

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 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	
LEGUMES / FRUITS / Fruits à coques / Graines			
Légumes / Fruits et leurs dérivés	x		Noix de coco
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 100mL	Unité	Valeur Calculée (C) ou Analyisée (A)
Énergie	745	KJ	A
	178	Kcal	A
Graisses	17,5	g	A
dont saturées	15,1	g	A
Glucides (disponibles)	4,4	g	A
dont sucres	2,5	g	A
Fibres	< 0,5	g	A
Protéines	0,84	g	A
Sel	0,06	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.

Une fois ouvert, réfrigérer et consommer dans les 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
Matières grasses	g/100 g	17 - 18	Méthode Gerber
pH		6.0 – 6.5	pHmètre
Densité à 25°C	g/mL	1,002	Hydromètre
Métaux lourds Pesticides		Conforme à la réglementation européenne en vigueur	

Microbiologiques

Paramètres	Unités	Limites	Méthode
Test de stabilité : 35°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	pHmètre - NFV08 - 408 (1997)
Test de stérilité :			
1. Test d'incubation 35°C pendant 10 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	cfu/2g	Absence	Méthode interne
3. Bactéries anaérobies mésophiles sporulées	cfu/2g	Absence	Méthode interne
4. Bactéries lactiques	cfu/2g	Absence	Méthode interne
Germes Aérobie Mésophiles Totaux	cfu/g	< 1	Méthode interne
Escherichia coli	cfu/g	< 3	Laboratoire externe quand analysé
Levures et Moisissures	cfu/g	< 1	Laboratoire externe quand analysé
Coliformes totaux	cfu/g	< 3	Laboratoire externe quand analysé
Clostridium botulinum	cfu/0,1 mL	Absence	Laboratoire externe quand analysé
Clostridium perfringens	cfu/0,1 mL	Absence	Laboratoire externe quand analysé
Listeria monocytogenes	cfu/25mL	Absence	Laboratoire externe quand analysé
Salmonella spp.	cfu/25mL	Absence	Laboratoire externe quand analysé
Staphylocoques aureus	cfu/g	< 3	Laboratoire externe quand analysé
Bacillus cereus	cfu/g	< 3	Laboratoire externe quand analysé
Bacillus sp.	cfu/g	< 3	Laboratoire externe quand analysé

Conditionnement

Contenance : 12 x 1L

Informations sur l'emballage :

	Description	Matériau
Emballage primaire	Boite UHT	Complexe : PE/Paperboard/Laminated PE/Aluminium Foil/PE (≈ 32g)
Code Barre (EAN 13)	5021047105126	
Emballage secondaire	Carton + partitions	Carton ondulé (≈ 504g)
Code Barre (DUN 14)	05021047205123	
Emballage tertiaire	Palette	Bois
	Film étirable transparent	Plastique (PE)
	Intercalaire	Papier

Palletisation

Nombre d'unités par sur-emballage: 12

	Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur)	Poids brut
Sur-emballage	420 x 215 x 190 mm	≈ 12,84 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 30 novembre 2015