

 <p>TWF TRADITIONAL WORLD FOODS 44 - 48 AVENUE DE LA MARNE PARC DE LA COTE JOIRE - BAT C BP 154 59290 WASQUEHAL 59444</p>	<h2>FICHE TECHNIQUE</h2>	<p>F.T RT01203</p> <p>Page 1 sur 3</p> <p>Version 2</p>
	<p><b>REAL THAI Pâte de curry jaune 6x227g</b></p>  <p><b>6 pots en verre de 227g</b></p>	

**Nom commercial :**

REAL THAI Pâte de curry jaune 6x227g

Désignation légale : Pâte de curry jaune

**Identification :**

Référence TWF = RT01203

Référence REAL THAI =

EAN 13 UVC = 8858135001384

EAN 13 colis = 8858135001421

La pâte de curry Jaune Real Thaï permet de préparer rapidement des plats savoureux : un peu de pâte de curry, du lait de coco, du poulet ou boeuf ou crevettes et c'est prêt ! Le curry jaune est le plus doux des currys Thaï et convient ainsi à toute la famille !

**Formulation :**

Echalote, ail, piment rouge séché (15%), sel, citronnelle, zeste de citron vert kaffir, galanga, cannelle, fleur de muscade, cumin, graines de coriandre, curcuma

**Origine du produit :**

Thaïlande

**Spécifications de conservation :**

À conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière.

CE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉALABLEMENT CHAUFFÉ.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous un mois.

DDM/DLC : 716 jours

**Conseil d'utilisation :**

Boeuf au curry jaune - 4 personnes

1- Chauffer 4 c.à.s d'huile. Incorporer 1-2 c.à.s de pâte de curry et 500 mL de lait de coco Real Thaï. Une fois le mélange homogène, ajouter 400g de boeuf, 200g de légumes et cuire 2-3 minutes.

2- Dresser votre assiette et ajouter des feuilles de coriandre.

**Spécifications Physico-chimiques :**

Brix: 33-40

Be' : 30-35

pH : 4.50-5.00

Aw : <0.849

NaCl (%) : 12-15

Rédacteur : Service qualité  
Date de création : 30 juillet 2021  
Date de modification : 10 octobre 2023

Approbateur : Alain MORON  
Fonction : Président



TRADITIONAL WORLD FOODS

TWF TRADITIONAL WORLD FOODS  
44 - 48 AVENUE DE LA MARNE  
PARC DE LA COTE JOIRE - BAT C  
BP 154  
59290 WASQUEHAL 59444

## FICHE TECHNIQUE

REAL THAI Pâte de curry jaune 6x227g



6 pots en verre de 227g

F.T RT01203

Page 2 sur 3

Version 2

### Caractéristiques nutritionnelles :

Analyse	Unité	Valeur
Valeur énergétique	kJ/100g	428
	kcal/100g	102
Matières grasses	g/100g	1,8
dont acides gras saturés	g/100g	0,3
Glucides	g/100g	16
dont sucres	g/100g	9,5
Fibres alimentaires	g/100g	6,4
Protéines	g/100g	2,4
Sel	g/100g	12,1

### Spécifications microbiologiques :

Germes	Unité	CIBLE
E. coli	UFC/g	< 3
Flore totale	UFC/g	<10 000
Listeria monocytogenes	/25g	Absence
Moisissures	UFC/g	< 100
Salmonelles	/25g	Absence
Bacillus cereus	UFC/g	<10
Staphylococcus aureus	/0,1g	Absence
Levures	UFC/g	< 100
Clostridium perfringens	/0,1g	Absence

UFC = unité formant colonie

Rédacteur : Service qualité

Date de création : 30 juillet 2021

Date de modification : 10 octobre 2023

Approbateur : Alain MORON

Fonction : Président



#### Allergènes :

Gluten	Absent
Crustacés	Absent
Oeufs	Absent
Poissons	Absent
Arachides	Absent
Soja	Absent
Lait	Absent
Fruits à coque	Absent
Céleri	Absent
Moutarde	Absent
Sésame	Absent
Sulfites	Absent
Lupin	Absent
Mollusques	Absent

#### Informations logistiques :

	Nombre UVC	Nombre colis	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)
UVC			0,227	0,401	67	67	100
COLIS	6		1,362	2,52	218	146	111
COUCHE	168	28					
PALETTE	2352	392	533,904	1 007,84	1 200	800	1 690

#### Sécurité alimentaire :

Le produit Pâte curry jaune, 6 x 227 g est garantie sans OGM, Le produit n'est donc pas soumis à un étiquetage conformément aux réglementations européennes en vigueur 1839/2003 et 1830/2003

#### Tracabilité :

Elle est effectuée par la DDM et le numéro de lot présents sur chaque unité de vente au consommateur .  
A partir de ces 2 informations, la société REAL THAI est capable de retrouver quelles matières premières ont été utilisées pour la production de chaque produit fini

#### Limites juridiques :

Les renseignements contenus dans ce document sont donnés de bonne foi, uniquement dans un souci d'information.

#### Photo du produit :

Rédacteur : Service qualité

Date de création : 30 juillet 2021

Date de modification : 10 octobre 2023

Approbateur : Alain MORON

Fonction : Président