



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 vert 6x227g



6 pots en verre de 227g

F.T RT01202

Page 1 sur 3

Version 2

Nom commercial :

REAL THAI Pâte de curry vert 6x227g

Désignation légale : Pâte de curry vert

Identification :

Référence TWF = RT01202

Référence REAL THAI = GGCPA01EAR

EAN 13 UVC = 8858135012021

EAN 13 colis = 8858135019020

Le curry vert est un assaisonnement typique de Thaïlande, associant la force des piments verts au parfum rafraîchissant de la citronnelle. Cette pâte vous permettra de le préparer facilement !

Formulation :

piments verts 30%, échalote, citronnelle 12%, sel, ail, galanga, zeste de combava, cumin en poudre, graines de coriandre, curcuma.

Origine du produit :

Fabrication : Thaïlande

Spécifications de conservation :

A conserver à température ambiante à l'abri de la lumière.

CE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉALABLEMENT CHAUFFÉ.

A conserver au réfrigérateur après ouverture et à consommer sous un mois.

DDM/DLC : 730 jours

Conseil d'utilisation :

Curry vert de poulet – pour 4 personnes

Ingrédients : 4 c. à s. de curry vert Real Thai – 500ml de lait de coco Real Thai – 500g de poulet – 200g de légumes (aubergine thaï/ courgette) – 2 c.à.s. de sauce Nuoc Mam Real Thai – 1 bouquet de basilic Thai

1. Faire revenir la pâte de curry vert et le lait de coco dans une poêle.
2. Ajouter la viande et les légumes.
3. Ajouter la sauce de poisson et laisser mijoter.
4. Servez avec le basilic

Caractéristiques nutritionnelles :

Analyse	Unité	Valeur
Valeur énergétique	kJ/100g	424
	kcal/100g	101
Matières grasses	g/100g	2,9
dont acides gras saturés	g/100g	0,8
Glucides	g/100g	14
dont sucres	g/100g	8,3
Fibres alimentaires	g/100g	3
Protéines	g/100g	3,2
Sel	g/100g	13,8

Rédacteur : Service qualité

Date de création : 21 septembre 2018

Date de modification : 19 septembre 2022

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 vert 6x227g



6 pots en verre de 227g

F.T RT01202

Page 2 sur 3

Version 2

Spécifications microbiologiques :

Germes	Unité	CIBLE
E. coli	UFC/g	3
Flore totale	UFC/g	50000
Moisissures	UFC/g	100
Salmonelles	UFC/25g	Absence
Bacillus cereus	UFC/g	1000
Staphylococcus aureus	UFC/g	3
Levures	UFC/g	100
Clostridium perfringens	UFC/0,1g	Absence

UFC = unité formant colonie

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	217	145	112
COUCHE	174	29	39,498	73,08	1 200	800	112
PALETTE	1740	290	394,98	750,8	1 200	800	1 264

Rédacteur : Service qualité

Date de création : 21 septembre 2018

Date de modification : 19 septembre 2022

Approbateur : Alain MORON

Fonction : Président

 <p>TWF TRADITIONAL WORLD FOODS 44 - 48 AVENUE DE LA MARNE PARC DE LA COTE JOIRE - BAT C BP 154 59290 WASQUEHAL 59444</p>	<p style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</p> <hr/> <p style="text-align: center;">REAL THAI Pâte de curry vert 6x227g</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">6 pots en verre de 227g</p>	<p>F.T RT01202</p> <p>Page 3 sur 3</p> <p>Version 2</p>
---	--	---

Sécurité alimentaire :

Le produit Green curry paste 6x227g 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 :

<p>Rédacteur : Service qualité Date de création : 21 septembre 2018 Date de modification : 19 septembre 2022</p>	<p>Approbateur : Alain MORON Fonction : Président</p>
--	---