Denumire produs : Pasta curry massaman COCK 1kg



CARACTERISTICI PRODUS / *PRODUCT CHARACTERISTICS*

1. Informații generale despre produs

Instrucțiune din formular: completați câte un formular pentru fiecare dimensiune CE diferită care conține aceeași rețetă.

Câmp	Valoare
Denumirea produsului	Pastă de curry Massaman, 12 × 1000 g, marca COCK
Conținut net	1000 g
Descriere generală	Pastă Massaman obținută din condimente și ierburi aromatice pentru gătit; pastă lipicioasă, de culoare roșu-portocalie.
Cod HS	Necompletat
Țara de origine	Thailanda
Număr articol AFG	19500 (de completat de TMB)

2. Compoziția produsului

2.1 Lista componentelor

Instrucțiune din formular: indicați rețeta exactă înainte de procesare, în ordinea descrescătoare a cantităților. Ingredientele compuse trebuie enumerate integral. Menționați denumirea completă a aditivilor și numărul E, inclusiv aditivii tehnologici. Precizați materia primă pentru uleiurile vegetale, amidon și proteine hidrolizate. Adăugați informații relevante despre calitate și procesare. Cantitatea totală a ingredientelor trebuie să fie 100%.

Ingredient	Cantitate	Țara de origine
Ardei iute roșu uscat	20,00%	China
Usturoi	20,00%	China
Eșalotă	20,00%	Thailanda
Sare	13,00%	Thailanda
Lemongrass / iarbă de lămâie	10,00%	Thailanda
Chimen	7,00%	India, China
Semințe de coriandru	5,00%	Bulgaria, Ucraina
Galangal	5,00%	Thailanda
TOTAL	100%	

2.2 Declarația aditivilor

Număr E	Denumire	Categorie / mod de utilizare
—	—	— (nu sunt indicați aditivi)

2.3 Declarația ingredientelor și imaginea produsului

Declarația ingredientelor conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 și imaginea produsului (etichetă). Nu sunt incluse în câmpurile extrase din fișa originală.

2.4 Alcool, halal și regim alimentar

Câmp	Valoare
Produsul nu conține alcool?	Da; concentrația, dacă răspunsul este Nu: necompletată.
Fără aditivi artificiali (coloranți, arome, conservanți etc.)?	Da
Produs halal?	Da; instituția emitentă nu este precizată.
Halal menționat pe ambalaj?	Formularul prezintă opțiunile Da/Nu, fără alegere clară; valabilitatea nu este indicată.
Produs kosher?	Nu
Kosher menționat pe ambalaj?	Nu; valabilitatea nu este precizată.
Potrivit pentru vegetarieni?	Da
Potrivit pentru vegani?	Da
Produs ecologic?	Nu
Parte dintr-un program de comerț echitabil?	Nu; programul nu este precizat.

3. Declarația nutrițională

Valorile sunt pentru produsul nepreparat, per 100 g. Formularul precizează că produsele solide se raportează în g și cele lichide în ml.

Valoare nutrițională	Unitate	Valoare per 100 g
Energie	kJ	478
Energie	kcal	115
Grăsimi	g	4,6
din care acizi grași saturați	g	1,6
din care acizi grași mononesaturați	g	Necompletat
din care acizi grași polinesaturați	g	Necompletat
Colesterol	g	Necompletat
Grăsimi trans	g	Necompletat
Salatrim	g	Necompletat
Glucide	g	12
din care zaharuri	g	8,3
Polioli	g	Necompletat
Eritritol	g	Necompletat
Amidon	g	Necompletat
Fibre	g	6,4
Acizi organici	g	Necompletat
Alcool	g	Necompletat
Proteine	g	3,6
Sare (= sodiu × 2,5)	g	13,3

Instrucțiune din formular: dacă valorile sunt pentru produsul preparat, completați la secțiunea 12 instrucțiunile corecte și menționați-le pe etichetă. Formularul cere să se precizeze dacă sarea provine exclusiv din sodiu natural; răspunsul nu este clar completat. În dreptul notei despre valorile admise numai per 100 g/100 ml apare „Nu”. Valorile marcate cu asterisc sunt obligatorii conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011.

Vitamine și minerale

Vitamină / mineral	Cantitate	Unitate	% aport zilnic de referință
—	—	—	— (nu sunt indicate valori)

Metoda de obținere a valorilor (documentație / calcul / analiză de laborator certificat): necompletată.

4. Alergeni, OMG și iradiere

4.1 Declarația alergenilor

Legendă: M = conține; Z = nu conține conform rețetei; K = poate conține; O = rețetă necunoscută. Marcajele din fișă indică Z pentru alergenii enumerați, cu excepția coriandrului, marcat M.

Cod	Cod LeDa / GS1	Alergen	Marcaj rețetă
1.1	UW	Grâu	Z
1.2	NR	Secară	Z
1.3	GB	Orz	Z
1.4	GO	Ovăz	Z
1.5	GS	Alac / speltă	Z
1.6	GK	Kamut	Z
1	AW (*)	Gluten (*)	Z

Cod	Cod LeDa / GS1	Alergen	Marcaj rețetă
2.0	AC	Crustacee	Z
3.0	AE	Ouă	Z
4.0	AF	Pește	Z
5.0	AP	Arahide	Z
6.0	AY	Soia	Z
7.0	AM	Lapte de vacă	Z
8.1	SA	Migdale	Z
8.2	SH	Alune de pădure	Z
8.3	SW	Nuci	Z
8.4	SC	Caju	Z
8.5	SP	Nuci pecan	Z
8.6	SR	Nuci braziliene	Z
8.7	ST	Fistic	Z
8.8	SM	Nuci macadamia / Queensland	Z
8	AN (*)	Fructe cu coajă (*)	Z
9.0	BC	Țelină	Z
10.0	BM	Muștar	Z
11.0	AS	Susan	Z
12.0	AU	Dioxid de sulf și sulfiți (E220–E228), peste 10 mg/kg sau 10 mg/l exprimați ca SO_2	Z
13.0	NL	Lupin	Z
14.0	UM	Moluște	Z
20.0	ML	Lactoză	Z
21.0	NC	Cacao	Z
22.0	MG	Glutamat (E620–E625)	Z
23.0	MK	Carne de pui	Z
24.0	NK	Coriandru	M
25.0	NM	Porumb	Z
26.0	NP	Leguminoase	Z
27.0	MC	Carne de vită	Z
28.0	MP	Carne de porc	Z
29.0	NW	Morcov	Z

(*) Marcajele AW și AN sunt redate conform tabelului original. Pragul pentru sulfiți este cel indicat în formular.

4.2 Iradiere și organisme modificate genetic (OMG)

Instrucțiune din formular: produsele care conțin ingrediente iradiate sau ingrediente obținute din OMG trebuie etichetate corespunzător.

Câmp	Valoare
Produsul și toate ingredientele sunt lipsite de iradiere?	Da
Conține ingrediente cu risc OMG (de exemplu soia, porumb, grâu, orez)?	Nu
Produsul și toate ingredientele sunt lipsite de OMG, conform Regulamentelor (CE) nr. 1829/2003 și nr. 1830/2003?	Da

5. Depozitare, termen de valabilitate, greutate și trasabilitate

5.1 Condiții de depozitare și termen de valabilitate

Câmp	Valoare
Temperatura de depozitare – produs nedeschis	Țintă: 25 °C; minim: 5 °C; maxim: 30 °C.
Termen total de valabilitate	Maximum 24 de luni.
Temperatura după deschidere	Țintă: aproximativ 4 °C; minim: 2 °C; maxim: 8 °C.
Instrucțiuni după deschidere	A se păstra la frigider după deschidere și a se consuma în 30 de zile.
Termen secundar după deschidere	Maximum 30 de zile.
Greutate unitate de consum	1000 g; câmpul pentru limite este marcat cu „—”.
Greutate scursă	Nu se aplică / marcată cu „—”.

5.2 Cod de trasabilitate și cheia codului

Câmp	Valoare
Cod de producție – exemplu	A se consuma de preferință înainte de: ZZ/LL/AAAA.
Cheia codului	Necompletată.

6. Examinare senzorială

Câmp	Valoare
Aspect / culoare	Pastă lipicioasă, aspect tipic, roșu-portocalie.
Gust	Picant, tipic.
Miros	Tipic.
Textură / consistență	Pastă lipicioasă.

7. Analiză chimică / fizică

Instrucțiune din formular: completați pericolele chimice identificate în sistemul HACCP.

Parametru	Țintă	Minim	Maxim	Unitate	Metodă	Frecvență
pH	4,30–4,80	4,30	4,80	valoare pH	pH-metru	Fiecare lot
Brix	33–38	33	38	°Brix	Refractometru	Fiecare lot
NaCl	14–16	14	16	%	Metodă titrimetrică	Fiecare lot
Activitatea apei	≤ 0,849	—	≤ 0,849	valoare	Aparat pentru activitatea apei	Fiecare lot
Be'	29–33	29	33	°	Salinometru	Fiecare lot

8. Defecte ale produsului

Defect	Unitate / valoare
Material străin inerent produsului	% – necompletat
Material străin care nu este inerent produsului	% – necompletat
Procentul abaterilor rămase	% – necompletat
Lichid / scurgere / glazură	% – necompletat
Produse deteriorate	% – necompletat

9. Analiză microbiologică

Instrucțiune din formular: completați cei zece parametri microbiologici identificați în planul HACCP.

Microorganism	M (*)	Unitate	Metodă	Frecvența prelevării
Număr total de colonii	< 1,0 × 10⁴	UFC/g	U.S. FDA, BAM	Fiecare lot
Drojdii și mucegaiuri	< 100	UFC/g	ISO 21527:2008	Fiecare lot
Escherichia coli	< 3,0	NMP/g	U.S. FDA, BAM	Fiecare lot
Clostridium perfringens	Nedetectat	în 0,1 g	U.S. FDA, BAM	O dată pe lună
Bacillus cereus	< 100	UFC/g	ISO 7932:2004	Fiecare lot
Staphylococcus aureus	Nedetectat	în 0,1 g	U.S. FDA, BAM	O dată pe lună
Salmonella spp.	Nedetectat	în 25 g	ISO 6579-1:2017	O dată pe lună
Listeria monocytogenes	Nedetectat	în 25 g	U.S. FDA, BAM	O dată pe an

Câmp	Valoare
Laboratorul este acreditat ISO 17025 sau EN 45001 (pentru UE)?	Da / Nu – opțiunea nu este selectată.
Laboratorul este certificat ISO 9001:2000?	Da / Nu – opțiunea nu este selectată.

10. Detectarea metalelor și descrierea procesului

Câmp	Valoare
Produsul este verificat pentru metale?	Formularul indică opțiunile Da/Nu, fără selecție clară.
Limite de detectare – metale feroase / neferoase / oțel inoxidabil	Marcate cu „—" în fișa originală.
Schema procesului	Este inclusă o schemă cu titlul „Pastă Massaman (marca COCK, 1000 g)"; etapele grafice nu sunt integral transcrise în text.
CCP 1	Gătire: temperatură > 80 °C până când activitatea apei (a_v) este ≤ 0,849.
CCP 2	Necompletat.
CCP 3	Necompletat.
CCP suplimentar	Necompletat.

Instrucțiune din formular: descrieți procesul de producție (diagramă de flux) și indicați punctele critice de control (CCP). Completați lista CCP.

11. Ambalare și etichetare

11.1 Limbi de pe etichetă

Limbă	Prezentă pe etichetă
Germană	Da
Neerlandeză	Nu
Franceză	Da
Engleză	Da

11.2 Păstrarea ambalajului pentru consumator

Câmp	Valoare
Conformitate ambalaj	Regulamentele (CE) nr. 10/2011 și nr. 1935/2004; opțiunea Da/Nu nu este selectată. Dacă este cazul, se solicită raport de migrare / declarație de conformitate.
Ambalare în atmosferă modificată	Nu; metodă neprecizată.
Ambalare cu gaz	Nu; gazele nu sunt precizate.
Ambalare în vid	Da
Pasteurizat	Da; timp / temperatură: gătire la peste 80 °C până la $a_v \leq 0{,}849$.
Sterilizat	Nu
Ambalaj activ	Nu; tip neprecizat.

11.3 Informații logistice pentru fiecare dimensiune CE

Unitate de ambalare	Informații
Unitate de consum (CE)	Dimensiuni ambalaj (L × l × H): 200 × 300 mm; greutate brută: 1.010 g; greutate netă: 1.000 g; ambalaj: pungă din plastic; greutatea ambalajului: 10 g; cod EAN: —.
Unitate de vânzare (dacă este cazul, de exemplu tavă)	Dimensiuni: 116 × 116 × 119 mm; greutate brută: 1.062 g; greutate netă: 1.000 g; 1 bucată; ambalaj: borcan din plastic; greutatea ambalajului: 52 g; EAN: 084909003829.
Ambalaj exterior	Dimensiuni: 471 × 363 × 144 mm; volum: 0,869; greutate brută: 13.600 g; greutate netă: 12.000 g; 12 bucăți; ambalaj: carton ondulat; greutatea ambalajului: 519 g; EAN: 10084909003826.
Configurație palet	Tip palet, număr de cutii pe strat și număr de straturi pe palet: marcate „—”. Formularul precizează că rubrica se aplică numai furnizorilor din UE / locali.

12. Metoda de preparare

Instrucțiune din formular: descrieți modul de preparare de către consumator. Dacă valorile nutriționale sunt pentru produsul preparat, aceste instrucțiuni trebuie tipărite pe etichetă.

1. Amestecați 50 g de pastă de curry cu 2 linguri de ulei vegetal. Încălziți la foc mic timp de 1 minut.
2. Turnați 600 ml de lapte de cocos și amestecați continuu. Gătiți la foc mediu timp de 1 minut.
3. Adăugați 250 g din carnea preferată și amestecați până se gătește.
4. Adăugați 4 linguri de zahăr de palmier, 6 linguri de pastă de tamarind și sos de pește sau condiment după gust. Adăugați ceapă tăiată, cartof tăiat cuburi și arahide prăjite.
5. Se servește cu orez fiert la abur.

13. Condiții de livrare

Declarația furnizorului: declar că această specificație este completată și că produsul va fi livrat conform acesteia. Modificările produsului trebuie raportate către AFG BV cât mai curând posibil.

Câmp	Valoare
Semnătură furnizor	Necompletată
Data	1 iunie 2025
Nume	Ms. Rojkamol Smutpetch
Funcție	Manager, secția Regulatory & DCS
În numele	THAI AGRI FOODS PUBLIC COMPANY LIMITED
Semnătura Asian Food Group	Necompletată
Data Asian Food Group	18.03.2026
Nume / semnătură Asian Food Group	Necompletate