



# Fiche technique / Specification : 352667

DOS GYMA Mayonnaise 10ML/600

Date de mise à jour / Version : 24/01/2019

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <u>Durée de vie totale / total shelf life :</u>          | 6 mois / months                 |
| <u>Conditions de conservation / Storage conditions :</u> | Ambiant / Ambient               |
| <u>Utilisation prévue / Intended use :</u>               | Prêt à consommer / Ready to eat |
| <u>Code de la recette / Recipe code:</u>                 | 993693                          |

Sauce émulsionnée, épaisse, de couleur jaune / Emulsified sauce, thick, of yellow colour.

Liste d'ingrédients (conformément à la réglementation européenne en vigueur)/Ingredients list (in compliance with EU regulations):

Huile de colza, eau, jaune d'OEUF salé (jaune d'OEUF, sel), sirop de glucose-fructose, vinaigre d'alcool, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, correcteur d'acidité : E330, conservateur : E224 (SULFITES)), sel, amidon modifié, conservateur : E270, stabilisant : E415, acidifiant : E330, épaississant : E412, colorant : E160a, antioxydant : E385, épice, arôme naturel.

Rapeseed oil, water, salt EGG yolk (EGG yolk, salt), glucose-fructose syrup, spirit vinegar, Dijon MUSTARD (water, seeds MUSTARD, spirit vinegar, salt, acidity regulator: E330, preservative: E224 (SULPHITES)), salt, modified starch, preservative: E270, stabilizer: E415, acidity regulator: E330, thickener: E412, coloring agent: E160a, antioxidant: E385, spice, natural flavor.

Emballage primaire / primary packaging :

|  |                        |
|--|------------------------|
| Type d'emballage / Packaging description :         | DOS                    |
| Matériau / Material :                              | PETMétalisé/PE imprimé |
| Code(s) film(s) / Film code(s):                    | 111349                 |
| Dimensions / Size (mm) :                           | 40x95                  |
| Type de marquage / Print type (legal information): | Jet d'encre / Ink jet  |
| Marquage / Legal information printed:              | DLUO                   |

|   |      |                                |       |
|---|------|--------------------------------|-------|
| Poids moyen de l'emballage / Average weight of the packaging (g): | 0,51 | Volume (ml):                   | 10,00 |
| Poids net / Net weight (g):                                       | 9,50 | Poids brut / Gross weight (g): | 10,01 |

Emballage agréé au contact alimentaire conformément au règlement 2011/10/CE et ses modifications postérieures.  
Packaging suitable for food contact according to the regulation 2011/10/CE and its later modifications.

Emballage secondaire / secondary packaging :

|  |  |                                  |      |
|--|--|----------------------------------|------|
| Type d'emballage / Packaging description :                         | CARTON CUP/DOS NEUTRE  |                                  |      |
| Dimensions ext. / Outer dimensions (mm) :                          | 323x218x224  |                                  |      |
| EAN13 :  | 3498430007183  |                                  |      |
| Nombre d'emballages primaires contenus / Number of primary packs : | 600 par carton / per case  |                                  |      |
| Inscription sur carton / Inscription on case :                     | 600 doses mayonnaise/monodosis mayonesa<br>GYMA 10ml 352667<br>N°LOT/N° LOTE: ***** HH:MM<br>DLUO/Caducidad : JJ/MM/AA (N° OF)<br>gencod 3498430007183 |                                  |      |
| Poids net / Net weight (kg) :                                      | 5,70   | Poids brut / Gross weight (kg) : | 6,30 |

Palettisation :

|   |                              |                                  |     |
|---|------------------------------|----------------------------------|-----|
| Dimension palette / Pallet size :                         | Palette Europe 800 x 1200 mm |                                  |     |
| Nombre de colis par rang / Number of cases per layer :    | 12                           |                                  |     |
| Nombre de rangs / Number of layers :                      | 7                            |                                  |     |
| Nombre de colis par palette / Number of cases per pallet: | 84                           |                                  |     |
| Hauteur totale / Total height:                            | 1713mm                       |                                  |     |
| Poids net / Net weight (kg) :                             | 479                          | Poids brut / Gross weight (kg) : | 549 |



# Fiche technique / Specification : 352667

## DOS GYMA Mayonnaise 10ML/600

### Caractéristiques physicochimiques (1) / Chemical and physical characteristics (1):

|                    |              |               |             |
|--------------------|--------------|---------------|-------------|
| Acidité acétique % | 0.47 - 0.57  | Densité Sauce | 0.97        |
| Lipides en g/100g  | 70.08        | Sel NaCl en % | 1.58 - 1.92 |
| pH :               | 3,32 +/- 0,3 |               |             |

### Caractéristiques microbiologiques / microbiological standards (UFC/g) :

|  |                 |                            |                               |
|--|-----------------|----------------------------|-------------------------------|
| Flore totale / total viable count :                    | 10 <sup>5</sup> | Levures / Yeasts :         | 10 <sup>2</sup>               |
| Coliformes totaux / total coliforms :                  | 10 <sup>2</sup> | Moississures / moulds :    | 10 <sup>2</sup>               |
| Coliformes fécaux / faecal coliforms :                 | 10              | Salmonelles / Salmonella : | Absence dans / absence in 25g |
| Staphylocoques pathogènes / pathogenic staphylococci : | 10 <sup>2</sup> |                            |                               |

### Valeurs nutritionnelles (moyennes pour 100 g par calcul) (1)/ Nutritional values (average per 100g by calculation) (1) :

| ETIQUETAGE OBLIGATOIRE   | Valeur pour 100g/g<br>INCO | Valeur par portion<br>de 10,00 g |
|--|----------------------------|----------------------------------|
| Energie / Energy :   | 2 695 kJ<br>655 kcal       | 269,50 kJ<br>65,50 kcal          |
| Matières grasses / Fat :   | 70 g                       | 7,01 g                           |
| dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids :            | 5,9 g                      | 0,59 g                           |
| Glucides / Carbohydrates :   | 4,9 g                      | 0,49 g                           |
| dont sucres / of which sugars :  | 3,7 g                      | 0,37 g                           |
| Protéines / Proteins :   | 0,9 g                      | 0,09 g                           |
| Sel / Salt :   | 1,7 g                      | 0,17 g                           |
| ETIQUETAGE OPTIONNEL   | Valeur pour 100g/g<br>INCO |                                  |
| Matières grasses/Fat :   |                            |                                  |
| dont acides gras mono-insaturés/of which mono-unsaturated fatty        | 43 g                       |                                  |
| Matières grasses/Fat :   |                            |                                  |
| dont acides gras poly-insaturés/of which polyunsaturated fatty acids : | 21 g                       |                                  |
| Matières grasses/Fat :   |                            |                                  |
| dont acides gras Trans / of which Trans fatty acids :                  | <0.1 g                     |                                  |
| Glucides / Carbohydrates :   |                            |                                  |
| dont amidons / of which starches :                                     | <0.5 g                     |                                  |
| Fibres alimentaires / Fibres :   | <0.5 g                     |                                  |
| Glucides / Carbohydrates :   |                            |                                  |
| dont polyols / of which polyols:                                       | <0.5 g                     |                                  |

### ⌘ Allergènes / Allergens (selon règlement 2011/1169/CE / according to regulation 2011/1169/CE) :

Moutarde, œuf, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en SO<sub>2</sub>, /mustard, egg, sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre, declared as SO<sub>2</sub>, .

### ⌘ OGM / GMO:

Produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément aux règlements européens 1829/2003 et 1830/2003.

Product not subject to GMO labelling according to European directives 1929/2003 and 1830/2003.

### ⌘ Ionisation / ionization : Non/ No

⌘ Contaminants / contaminants : produit respectant la réglementation européenne en vigueur en matière de résidus de pesticides, métaux lourds, colorants, radioactivité, toxines et tout autres contaminants. / The product complies with the applicable European regulations concerning residues of pesticides, heavy metals, colouring agents, radioactivity, toxins, and all other contaminants.

Anne LENFANT  
Responsable R&D / R&D manager

A. LENFANT

Nathalie BRUCIA  
Responsable Qualité Gyma SAS /  
Quality Manager Gymas SAS

(1) Les valeurs déclarées sont des valeurs moyennes conformément aux textes réglementaires : Règlement 2011/1169/CE. Les tolérances appliquées correspondent aux lignes directrices européennes, version publiée en décembre 2012/  
The declared values are average values in accordance with the regulations laid down in 2011/1169/CE. The tolerances applied are those published european guidelines in december 2012.

Pour tout information complémentaire concernant les contaminations croisées contacter [servicequalitegyma@gyma.eu](mailto:servicequalitegyma@gyma.eu)  
For further information concerning cross contamination please contact [servicequalitegyma@gyma.eu](mailto:servicequalitegyma@gyma.eu)