



Fiche technique / Specification : 300272

Boite Service STICK GYMA Sauce Salade 10ML/100

Date de mise à jour / Version : 01/07/2021

<u>Durée de vie totale / total shelf life :</u>	8 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>	993000

Sauce émulsionnée, liquide, de couleur jaune clair / Emulsified sauce, liquid, of light yellow colour.

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

Eau, huile de colza, vinaigre d'alcool, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, correcteur d'acidité : E330, conservateur : E224*), sel, sucre, amidon modifié, stabilisant : E415, épaississant : E412, acidifiant : E330, épice. *Contient SULFITES.
Water, rapeseed oil, spirit vinegar, Dijon MUSTARD (water, MUSTARD seeds, spirit vinegar, salt, acidity regulator: E330, preservative: E224*), salt, sugar, modified starch, stabilizer: E415, thickener: E412, acidifier: E330, spice.
*Contains: SULPHITES.

Emballage primaire / primary packaging :

Type d'emballage / Packaging description :	DOS		
Matériau / Material :	PET/PETMET/PE imprimé		
Code(s) film(s) / Film code(s):	111520		
Dimensions / Size (mm) :	30x120		
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):	9,80	Poids brut / Gross weight (g):	10,31

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 :	BTE SERVICE GYMA S/SALADE		
Dimensions ext. / Outer dimensions (mm) :	150X163X173		
EAN13 :	3498430012934		
Nombre d'emballages primaires contenus / Number of primary packs :	100 par carton / per case		
Inscription sur carton / Inscription on case :	DLUO: JJ/MM/AA 300272 N° LOT: ***** heure****		
Poids net / Net weight (kg) :	0,98	Poids brut / Gross weight (kg) :	1,14

Palettisation :

Dimension palette / Pallet size :	Palette Europe 800 x 1200 mm		
Nombre de colis par rang / Number of cases per layer :	32		
Nombre de rangs / Number of layers :	9		
Nombre de colis par palette / Number of cases per pallet:	288		
Hauteur totale / Total height:	1755mm		
Poids net / Net weight (kg) :	282	Poids brut / Gross weight (kg) :	349



Fiche technique / Specification : 300272

Boite Service STICK GYMA Sauce Salade 10ML/100

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

Acidité acétique %	1.08-1.32	Densité Sauce	1
Lipides en g/100g	19.08	Sel NaCl en %	2.14-2.60
pH :	2,80 +/- 0,3		

Caractéristiques microbiologiques / microbiological standards (UFC/g) :

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

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

ETIQUETAGE OBLIGATOIRE	Valeur pour 100g/g INCO	Valeur par portion de 10,00 g
Energie / Energy :	753 kJ 183 kcal	75,30 kJ 18,30 kcal
Matières grasses / Fat :	19 g	1,91 g
dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids :	1,5 g	0,15 g
Glucides / Carbohydrates :	2,0 g	0,20 g
dont sucres / of which sugars :	1,1 g	0,11 g
Protéines / Proteins :	<0.5 g	0,05 g
Sel / Salt :	2,4 g	0,24 g
ETIQUETAGE OPTIONNEL	Valeur pour 100g/g INCO	
Matières grasses/Fat :	11 g	
dont acides gras mono-insaturés/of which mono-unsaturated fatty		
Matières grasses/Fat :	5,6 g	
dont acides gras poly-insaturés/of which polyunsaturated fatty acids :		
Matières grasses/Fat :	<0.1 g	
dont acides gras Trans / of which Trans fatty acids :		
Glucides / Carbohydrates :	<0.5 g	
dont amidons / of which starches :		
Fibres alimentaires / Fibres :	<0.5 g	
Glucides / Carbohydrates :	<0.5 g	
dont polyols / of which polyols:		

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

Moutarde, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en SO₂, /mustard, sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre, declared as SO₂, .

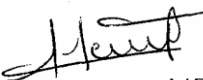

⌘ OGM / GMO:

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

For further information concerning cross contamination please contact servicequalitegyma@gyma.eu