

	FICHE TECHNIQUE		Code : 450712	
	Sauce ALGERIENNE		Date de mise à jour / Version : 17/11/2016	Page 1/2

DLUO et mode de conservation :

Durée de vie totale : 12 mois

Conditions de conservation : à l'abri de la lumière directe, sec et frais

Durée de vie secondaire : 1 mois

Conditions de conservation après ouverture : entre +2°C et +6°C à l'abri de la lumière.

Utilisation prévue : prêt à consommer

Description légale : sauce émulsionnée au goût piquant et aux oignons.

Description du produit : Sauce émulsionnée épicée de couleur orangé avec des marquants d'oignons et de poivrons.

Liste d'ingrédients (conformément à la réglementation européenne en vigueur) :

Eau, huile de colza, saccharose, jaune d'OEUF, vinaigre d'alcool, amidon modifié de pomme de terre (E1414), oignons déshydratés (huile de tournesol oléique, huile de tournesol), purée de tomates, sel, poivron rouge déshydraté, acidifiant : acide lactique (E270), arômes, colorant : extrait de paprika (E160c), épice, épaississant : gomme xanthane (E415), conservateur : sorbate de potassium (E202), antioxydant : calcium disodique EDTA (E385).

Produit susceptible de contenir de la **MOUTARDE**

Caractéristique des emballages :

♦ Emballage primaire :

Type d'emballage :	Seau plastique blanc 5 Litres + couvercle blanc		
Matériau de l'emballage :	PP		
Dimensions maximales :	Ø 227 mm x h 182 mm		
Marquage :	Etiquette imprimée avec l'ensemble des dénominations légales; impression de la DLUO par impression jet d'encre sur le couvercle		
Poids moyen de l'emballage :	187 g	Poids brut:	4937 g
Poids net :	4750 g	EAN seau	3498430010084

Emballage agréé au contact alimentaire conformément à la réglementation européenne en vigueur (Directive 2004/19/CE, Directive 2004/12/CE). *Packaging suitable for food contact according to the applicable European regulations (Directive 2004/19/CE, Directive 2004/12/CE).*

♦ Palettisation :

Dimension palette	1200 x 800 mm
Nombre de seaux par rang	20
Nombre de rangs	6
Nombre de seaux par palette	120
Hauteur totale	1230 mm

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics:

Texture :	Sauce émulsionnée, onctueuse et épaisse
Couleur :	Orange avec marquants rouges.
Flaveur :	Oignon, épicé et cuisiné.

Caractéristiques physicochimiques :

pH	3,05 - 3,45
Taux de sel	1,40 - 1,70 %
Acidité	0,70 - 0,90 %

	FICHE TECHNIQUE	Code : 450712
	Sauce ALGERIENNE	Date de mise à jour / Version : 17/11/2016

Page
2/2

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit :

Valeur énergétique	312 Kcal / 1293 KJ
Matières grasses	25g
Dont acides gras saturés	2,2g
Glucides	19g
Dont sucres	14g
Fibres alimentaires	0,7g
Protéines	0,9g
Sel	1,6g
Sodium	626 mg

Caractéristiques microbiologiques (germes par gramme) :

Flore mésophile à 30°C	< 10 000 ufc/g	Salmonelles	Abs / 25g
Coliformes 30°C	< 10 UFC/G	Levures	< 100 UFC/G
E.Coli	< 10 UFC/G	Moisissures	< 100 UFC/G
Staphylocoques présumés pathogènes	< 100 UFC/G	Germes anaérobies sulfite réducteurs	< 10 UFC/G

Caractéristiques complémentaires / Additional data:

♦ 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 1829/2003 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.*

♦ Allergènes (selon directive 2000/13/CE) / **Allergens** (according to directive 2000/13/EC):

ŒUF.

Contamination croisée possible : MOUTARDE

Contact

GYMA SAS - ZA Sainte Anne - 84700 SORGUES - France

www.gyma.eu - gyma@gyma.eu

(¹) Les valeurs déclarées sont des valeurs moyennes conformément aux textes réglementaires : Directive 90/496/CEE, décret 93-1130 du 27 septembre 1993 et l'arrêté d'application du 3 décembre 1993). Les tolérances appliquées correspondent à la position de l'ANIA de janvier 2007 / *The declared values are mean values according to the regulations texts: Directive 90/496/EEC, Decree 93-1130 of September 27th, 1993 and the order of application of December 3rd, 1993). The applied tolerances corresponds to the position of the ANIA of January, 2007.*

VALIDATION / Approved by		
Date : 17/11/2016	Nom/Name : Aurélien GUILLOTON	Visa/Signature : 