

	FICHE TECHNIQUE	Code : 450713	
	Sauce SAMOURAI	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

Désignation légale : sauce émulsionnée au Sambal Oelek et aux piments

Description du produit : Sauce émulsionnée de couleur orange saumon avec des marquants de « piments »

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

Eau, huile de colza, saccharose, Sambal Oelek (purée de piment, eau, sel, amidon modifié de maïs, acidifiant : acide citrique (E330), conservateur : sorbate de potassium (E202)), amidon modifié de pomme de terre (E1414), vinaigre d'alcool, jaune d'OEUF, sel, acidifiant : acide lactique (E270), colorant : extrait de paprika (E160c), épices, épaississant : gomme xanthane (E415), conservateur : sorbate de potassium (E202), antioxydant : calcium disodique EDTA (E385).
Produit susceptible de contenir de l'ARACHIDE et 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 flacon	3498430010091

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 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, épaisse
Couleur:	Orange saumon
Flaveur :	Pimentée

Caractéristiques physicochimiques :

pH	2,95 - 3,25
Taux de sel	1,65 - 1,95 %
Acidité	0,60 - 0,80 %

	FICHE TECHNIQUE	Code : 450713	
	Sauce SAMOURAI	Date de mise à jour / Version : 17/11/2016	Page 2/2

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit :

Valeur énergétique	277 Kcal / 1143 KJ
Matières grasses	26g
Dont acides gras saturés	2,3g
Glucides	9,4g
Dont sucres	5,1g
Fibres alimentaires	0,3g
Protéines	0,6g
Sel	1,8g
Sodium	720 mg

Caractéristiques microbiologiques (germes par gramme) :

Flora 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):**

CEUF

Contamination croisée possible : ARACHIDE et 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 : 