



Fiche technique / Specification : 352668

DOSETTES GYMA Sauce Salade 10ML/600

Date de mise à jour / Version : 08/09/2022

<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 :	DOSETTES		
Matériau / Material :	PETMétalisé/PE imprimé		
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):	9,80	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 :	CARTON CUP/DOS NEUTRE		
Dimensions ext. / Outer dimensions (mm) :	323x218x224		
EAN13 :	3498430007190		
Nombre d'emballages primaires contenus / Number of primary packs :	600 par carton / per case		
Inscription sur carton / Inscription on case :	600 doses sce salade GYMA 10ml 352668 N°LOT: ***** HH:MM DLUO: JJ/MM/AA (N°OF) Gencod : 3498430007190 A stocker de préférence au sec, hors gel, à l'abri de la lumière et à une température n'excédant pas 25° C		
Poids net / Net weight (kg) :	5,88	Poids brut / Gross weight (kg) :	6,50

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) :	494	Poids brut / Gross weight (kg) :	566



Fiche technique / Specification : 352668

DOSETTES GYMA Sauce Salade 10ML/600

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

Acidité acétique %	1.08-1.32	Densité Sauce	0.98
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 :		
dont acides gras mono-insaturés/of which mono-unsaturated fatty	11 g	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras poly-insaturés/of which polyunsaturated fatty acids :	5,6 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, 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.

	Nathalie BRUSCIA Responsable Qualité Gyma SAS / Quality Manager Gyma 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