	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION		Code : 520015	
	Mignonnette / Mignonette Vinaigrette Balsamique / Balsamic Vinaigrette 20ml/50		Date de mise à jour / Version : 05/03/2024	Page 1/2

DLUO et mode de conservation :

Durée de vie totale / Total shelf life: 12 mois / months

Conditions de conservation / Storage conditions: A stocker de préférence au sec, hors gel, à l'abri de la lumière et à une température n'excédant pas 25°C / Store preferably in a dry, frost-free place, away from light and at a temperature not exceeding 25°C.

Conditions de conservation après ouverture / Storage conditions after opening: entre +2°C et +6°C à l'abri de la lumière. Bien refermer entre deux utilisations / Between +2°C and +6°C away from light. Close securely between two uses.

Utilisation prévue / Intended use: prêt à consommer / Ready to eat

Désignation légale / legal designation: Vinaigrette au vinaigre balsamique / Balsamic vinegar dressing.

Description du produit / Product description: Vinaigrette à base de vinaigre balsamique / Balsamic vinegar dressing.

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

Huile de colza, vinaigre balsamique de Modène 20% (SULFITES) (vinaigre de vin, moût de raisin concentré), huile d'olive vierge extra 10%.

Rapeseed oil, balsamic vinegar of Modena 20% (SULPHITES) (wine vinegar, concentrated grape must), extra virgin olive oil 10%.

Caractéristique des emballages/ Packaging characteristics:

♦ **Emballage primaire/ Primary packaging :**

Type d'emballage / Packaging description:		Flacon plastique + bouchon / Plastic bottle + cap	
Matériau du flacon / Bottle material:		PP + LDPE	
Dimensions maximales :		L/L: 23mm x l/w: 23mm x h/h: 74mm	
Marquage/ Labelling:		Etiquette avec mentions légales + marquage LASER de la DDM et du N° de lot / Label with legal information + LASER marking of the BBD and batch number	
Poids moyen de l'emballage/ Average packaging weight :	5.7 g	Poids net / Net weight:	19g - 20ml


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).*

♦ **Emballage secondaire / secondary packaging:**

Type d'emballage/ Type of packaging :	Barquette carton filmée / Film-coated cardboard tray
Dimensions ext./ External dimensions :	237 mm x 127 mm x 78 mm
Poids du carton/ Carton weight :	250g
Nombre d'emballages primaires contenus/ Number of primary packages contained:	50
Inscription sur carton / Inscription on case:	N° de lot, DDM / Batch number, BBD

♦ **Palettisation/ Palletization:**

Dimension palette / Pallet size	1200 x 800 mm
Nombre colis par rang / Number of packages per range:	30
Nombre de rangs/ Number of layers:	16
Nombre de colis par palette / Number of packages per pallet:	480
Hauteur totale/ Total height:	1806 mm
Nombre Total d'unités de consommation / Total number of units of consumption:	24000
Poids brut / Gross Weight:	733 kg

	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION		Code : 520015	
	Mignonnette / Mignonnette Vinaigrette Balsamique / Balsamic Vinaigrette 20ml/50		Date de mise à jour / Version : 05/03/2024	Page 2/2

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics:

Texture:	Liquide déphasé. Une phase aqueuse (vinaigre balsamique) et une phase grasse translucide (huile de colza) / Out of phase liquid. An aqueous phase (balsamic vinegar) and a translucent fat phase (rapeseed oil)
Couleur/ Color:	Noir (vinaigre balsamique) et translucide (phase grasse) / Black (balsamic vinegar) and translucent (fat phase)
Flaveur/ Flavor :	Flaveurs caractéristiques de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique / Flavours characteristic of olive oil and balsamic vinegar

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit/ Average nutritional values per 100g of product:

Valeur énergétique/ Energy value	734 Kcal / 3018 KJ
Matières grasses/ Fat content	80 g
Dont acides gras saturés/ Of which saturated fatty acids	6,9 g
Glucides/ Carbohydrates	3,2 g
Dont sucres/ Of which sugars	3,2 g
Protéines/ Proteins	<0,5 g
Sel/ Salt	0,01 g

Caractéristiques microbiologiques (germes par gramme)/ Microbiological characteristics (germs per gram) :

Flore mésophile à 30°C	< 100 000 ufc/g	Levures	< 100 UFC/G
Salmonelles	Abs / 25g	Moisissures	< 100 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):**

SULFITES.
 SULPHITES.

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 : 05/03/2024	Nom/Name : Delphine ARTIGUES	Visa/Signature : 