

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code : 450711</b>	
	<b>Sauce KEBAB</b>	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 à l'ail

**Description du produit** : Sauce émulsionnée de couleur blanc cassé avec des marquants d'herbes

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

Eau, huile de colza, vinaigre d'alcool, amidon modifié de pomme de terre (E1414), jaune d'ŒUF, sel, saccharose, acidifiant : acide lactique (E270), ail déshydraté, arôme naturel (contient LAIT), épaississant : gomme xanthane (E415), conservateur : sorbate de potassium (E202), persil déshydraté, antioxydant : E385 (calcium disodique EDTA).

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 :	4687 g
Poids net :	4500 g	EAN flacon	3498430010077

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 colis par rang	20
Nombre de rangs	6
Nombre de seaux par palette	120
Hauteur totale	1230 mm

**Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics:**

Texture :	Sauce émulsionnée, souple et onctueuse
Couleur :	Blanc cassé
Flaveur :	Ail, laitier et acidulé

**Caractéristiques physicochimiques :**

pH	3,00 - 3,30
Taux de sel	1,50 - 1,80 %
Acidité	0,75 - 0,95 %

	FICHE TECHNIQUE		Code : 450711	
	Sauce KEBAB		Date de mise à jour / Version : 17/11/2016	Page 2/2

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit :**

Valeur énergétique	212 Kcal / 876 KJ
Matières grasses	21g
Dont acides gras saturés	1,8g
Glucides	5,1g
Dont sucres	1,3g
Fibres alimentaires	0,3g
Protéines	0,4g
Sel	1,7g
Sodium	662 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 et LAIT

Contamination croisée possible : MOUTARDE

**Contact**

GYMA SAS - ZA Sainte Anne - 84700 SORGUES - France

[www.gyma.eu](http://www.gyma.eu) - [gyma@gyma.eu](mailto:gyma@gyma.eu)

(<sup>1</sup>) 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 : 