	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Code : 450715</b>	
	<b>Sauce ANDALOUSE</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 au goût piquant et aux poivrons

**Description du produit** : Sauce émulsionnée épicée de couleur orangé avec de la moutarde et des marquants de poivrons.

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

Eau, huile de colza, saccharose, vinaigre d'alcool, poivron déshydraté, **MOUTARDE** de Dijon (eau, graines de **MOUTARDE**, vinaigre, sel, acidifiant : acide citrique (E330), antioxydant : disulfite de potassium (E224)), jaune d'**OEUF**, purée de tomates, amidon modifié de pomme de terre (E1414), sel, acidifiant : acide lactique (E270), colorant : extrait de paprika (E160c), oignon déshydraté, épaississant : gomme xanthane (E415), conservateur : sorbate de potassium (E202).

**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	3498430010114

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

**Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics:**

Texture :	Sauce émulsionnée, onctueuse
Couleur :	Orange avec marquants « poivrons ».
Flaveur :	Poivron et acidulée.

**Caractéristiques physicochimiques :**

pH	3,20 - 3,50
Taux de sel	1,65 - 1,95 %
Acidité	0,90 - 1,10 %

	FICHE TECHNIQUE	<b>Code : 450715</b>	
	Sauce ANDALOUSE	Date de mise à jour / Version : 17/11/2016	Page 2/2

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

Valeur énergétique	312 Kcal / 1292 KJ
Matières grasses	27g
Dont acides gras saturés	2,3g
Glucides	15g
Dont sucres	11g
Fibres alimentaires	1,3g
Protéines	1,4g
Sel	1,8g
Sodium	731 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 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 : 