	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION	Code : 470214 / 835	
	SQUEEZ Sauce MAYONNAISE / MAYONNAISE Sauce	Date de mise à jour / Version : 08/02/2022	Page 1/2

DDM et mode de conservation :

Durée de vie totale / Total shelf life: 9 mois / months

Conditions de conservation / Storage conditions: à l'abri de la lumière directe, au sec et à une température inférieure à 20°C / out of direct light, dry and at a temperature below 20°C.

Durée de vie secondaire / Secondary shelf life: 1 mois / month

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. Storage conditions after opening. Close securely between two uses.



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

Désignation légale / legal designation: mayonnaise / mayonnaise.

Description du produit / Product description: Sauce émulsionnée de couleur jaune pâle / Light yellow emulsified sauce.

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

Huile de colza, eau, **MOUTARDE** de Dijon (eau, graines de **MOUTARDE**, vinaigre, sel, acidifiant : E330, antioxydant : E224 (SULFITES)), jaune d'**ŒUF** de poules élevées en plein air 5%, vinaigre, sel, dextrose, sucre, amidon modifié de pomme de terre, acidifiant : acide lactique, épaississants : gomme de guar - gomme xanthane, colorants : lutéine - extrait de paprika.

Rapeseed oil, water, Dijon **MUSTARD** (water, **MUSTARD** seeds, vinegar, salt, acidity regulator: E330, antioxidant: E224 (SULPHITES)), free-range **EGG** yolk 5%, vinegar, salt, dextrose, sugar, modified potato starch, acidity regulator: lactic acid, thickeners: guar gum - xanthan gum, colours: lutein - paprika extract.

Caractéristique des emballages/ Packaging characteristics:

♦ **Emballage primaire/ Primary packaging :**

Type d'emballage / Packaging description:		Flacon plastique souple (squeezer)+ bouchon « pipette » / Flexible plastic bottle (squeezer) + "pipette" cap	
Matériau du flacon / Bottle material:		HDPE/LDPE	
Dimensions maximales :		H : 300 mm ; Diamètre/ Diameter: 75 mm	
Marquage/ Labelling:		Etiquette imprimée avec l'ensemble des dénominations légale, impression de la DDM par impression jet d'encre sur le flacon/ Label printed with all legal denominations, printing of the BBDate by inkjet printing on the bottle	
Poids moyen de l'emballage/ Average packaging weight :	55 g	Poids brut: Gross weight:	975 g
Poids net/ Net weight :	920 g	EAN flacon/ bottle	3498430010329


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 :		Carton / Box	
Dimensions ext./ External dimensions :		306 mm x 231 mm x 315 mm	
Poids du carton/ Carton weight :		250g	
Nombre d'emballages primaires contenus/ Number of primary packages contained:		12	
Poids net/ Net weight:	11,04 kg	Poids brut / Gross Weight:	11,95 kg
		EAN carton / Box	03498430010336

♦ **Palettisation/ Palletization:**

Dimension palette / Pallet size		1200 x 800 x 140 mm	
Nombre colis par rang / Number of packages per range:		12	
Nombre de rangs/ Number of layers:		4	
Nombre de colis par palette / Number of packages per pallet:		48	
Hauteur totale/ Total height:		1400 mm	
Poids net/ Net weight:	530 kg	Poids brut / Gross Weight:	604 kg

	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION	Code : 470214 / 835	
	SQUEEZ Sauce MAYONNAISE / MAYONNAISE Sauce	Date de mise à jour / Version : 08/02/2022	Page 2/2

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics:

Texture:	Ferme et brillante / Firm and shiny
Couleur/ Color:	Jaune pâle / Light yellow
Flaveur/ Flavor :	Moutarde, œuf et note légèrement vinaigrée / Mustard, egg and a touch of vinegar

Caractéristique physicochimiques :

pH:	3,05 - 3,45
Taux de sel/ Salt rate:	1,50 - 1,80 %
Acidité/ Acidity:	0,45 - 0,65 %

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

Valeur énergétique/ Energy value	644 Kcal /2650 KJ
Matières grasses/ Fat content	70g
Dont acides gras saturés/ Of which saturated fatty acids	5,9g
Glucides/ Carbohydrates	1,8g
Dont sucres/ Of which sugars	1,6g
Fibres alimentaires/ Dietary fibres	0,2g
Protéines/ Proteins	1,2g
Sel/ Salt	1,7g
Sodium	657 mg

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

Flore mésophile à 30° C	≤ 10 000 ufc/g	Salmonelles	Non détecté / 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, MOUTARDE et SULFITES.
EGGS, MUSTARD and 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 : 08/02/2022	Nom/Name : Nathalie BRUSCIA	Visa/Signature : 