	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION		Code : 470222	
	SQUEEZ Sauce BEARNAISE / BEARNAISE Sauce		Date de mise à jour / Version : 29/06/2021	Page 1/2

DLUO 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: 3 semaines / 3 weeks

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: Sauce béarnaise / Béarnaise sauce.

Description du produit / Product description: Sauce émulsionnée aux échalotes et à l'estragon / Emulsified shallots and tarragon sauce.

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

Eau, huile de colza, échalote 9,5%, jaune d'OEUF, amidon modifié, vinaigre, sucre, sel, cerfeuil, épaississants : gomme xanthane (E415) et gomme de guar (E412), acidifiant : acide lactique (E270), estragon 0,45%, arômes naturels de **MOUTARDE** et d'estragon, jus de citron concentré, conservateur : sorbate de potassium (E202), colorants : lutéine (E161b) et extrait de paprika (E160c).
 Water, rapeseed oil, shallot 9.5%, **EGG** yolk, modified starch, vinegar, sugar, salt, chervil, thickeners: xanthan gum (E415) and guar gum (E412), acidifier: lactic acid (E270), tarragon 0.45%, natural flavours of **MUSTARD** and tarragon, concentrated lemon juice, preservative: potassium sorbate (E202), colourings: lutein (E161b) and paprika extract (E160c).



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 : 295 mm ; Diamètre/ Diameter: 75 mm	
Marquage/ Labelling:		Etiquette imprimée avec l'ensemble des dénominations légale, impression de la DLUO par impression jet d'encre sur le flacon/ Label printed with all legal denominations, printing of the DLUO 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	3498430010756


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	3498430010763

◆ Palettisation/ Palletization:

Dimension palette / Pallet size		1200 x 800 x 1400 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 : 470222
	SQUEEZ Sauce BEARNAISE / BEARNAISE Sauce		Date de mise à jour / Version : 29/06/2021

Page
2/2

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics:

Texture:	Sauce épaisse et onctueuse / Thick and creamy sauce
Couleur/ Color:	Jaune pâle avec marquants verts et échalotes / Pale yellow with green highlights and shallots
Flaveur/ Flavor :	Estragon, vinaigré, échalote / Tarragon, vinegar, shallot

Caractéristique physicochimiques :

pH:	3,25 - 3,55
Taux de sel/ Salt rate:	1,45 - 1,75 %
Acidité/ Acidity:	0,45 - 0,75 %

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

Valeur énergétique/ Energy value	322 Kcal /1331 KJ
Matières grasses/ Fat content	31 g
Dont acides gras saturés/ Of which saturated fatty acids	2,8 g
Glucides/ Carbohydrates	7,9 g
Dont sucres/ Of which sugars	3,2 g
Fibres alimentaires/ Dietary fibres	1,0 g
Protéines/ Proteins	0,9 g
Sel/ Salt	1,6 g
Sodium	639 mg

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

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):**

MOUTARDE et ŒUF.
MUSTARD and EGG.

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 : 29/06/2021	Nom/Name : Nathalie BRUSCIA	Visa/Signature : 