



# Fiche technique / Specification : 400911

## CUP GYMA Sauce Vinaigrette Déphasée 20G/216

Date de mise à jour / Version : 13/09/2022

<u>Durée de vie totale / total shelf life :</u>	8 mois / months
<u>Conditions de conservation / Storage conditions :</u>	Ambiant / Ambient
<u>Utilisation prévue / Intended use :</u>	Prêt à consommer / Ready to eat
<u>Code de la recette / Recipe code:</u>	993074

Sauce non émulsionnée, liquide, de couleur jaune clair à marron clair /  
No emulsified sauce, liquid, of light-yellow colour to light-brown colour .

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 d'alcool, sel, correcteur d'acidité : E330, conservateur : E224\*), vinaigre de vin rouge\*, vinaigre d'alcool, sel, sucre, épice. \*Contient SULFITES.

Rapeseed oil, water, Dijon MUSTARD (water, MUSTARD seeds, spirit vinegar, salt, acidity regulator: E330, preservative: E224\*), red wine vinegar\*, spirit vinegar, salt, sugar, spice. \*Contain SULPHITES.

Emballage primaire / primary packaging :

Type d'emballage / Packaging description :	COUPELLES / CUP
Matériau / Material :	PP TRANSPARENT
Matériau / Material :	Film PET/PET métallisé/PE imprimé
Dimensions / Size (mm) :	50x23
Type de marquage / Print type (legal information):	Thermoformage fond de coupelle / Thermoformed on cup
Marquage / Legal information printed:	marque GYMA, Date de fabrication, DLUO
Poids moyen de l'emballage / Average weight of the packaging (g):	1,60
Poids net / Net weight (g):	20,00
Poids brut / Gross weight (g):	21,60

Emballage agréé au contact alimentaire conformément au règlement 2011/10/CE et ses modifications postérieures.  
Packaging suitable for food contact according to the regulation 2011/10/CE and its later modifications.

Emballage secondaire / secondary packaging :

Type d'emballage / Packaging description :	CARTON CUP/DOS NEUTRE
Dimensions ext. / Outer dimensions (mm) :	323x218x224
EAN13 :	3498430011241
Nombre d'emballages primaires contenus / Number of primary packs :	216 par carton / per case
Inscription sur carton / Inscription on case :	216 cup sauce vinaigrette GYMA 20g 400911 N°LOT: ***** heure**** DLUO: JJ/MM/AA (N°OF) Gencod : 3498430011241 A stocker de préférence au sec, hors gel, à l'abri de la lumière et à une température n'excédant pas 25° C
Poids net / Net weight (kg) :	4,32
Poids brut / Gross weight (kg) :	4,96

Palettisation :

Dimension palette / Pallet size :	Palette Europe 800 x 1200 mm
Nombre de colis par rang / Number of cases per layer :	12
Nombre de rangs / Number of layers :	7
Nombre de colis par palette / Number of cases per pallet:	84
Hauteur totale / Total height:	1713mm
Poids net / Net weight (kg) :	363
Poids brut / Gross weight (kg) :	437



# Fiche technique / Specification : 400911

## CUP GYMA Sauce Vinaigrette Déphasée 20G/216

### Caractéristiques physicochimiques (1) / Chemical and physical characteristics (1):

Acidité acétique %	0.78 - 0.98	Densité Sauce	0.98
Lipides en g/100g	52.82	Sel NaCl en %	2.25 - 2.75
pH :	3,05 +/- 0,3		

### Caractéristiques microbiologiques / microbiological standards (UFC/g) :

Flore totale / total viable count :	10 <sup>5</sup>	Levures / Yeasts :	10 <sup>2</sup>
Coliformes totaux / total coliforms :	10 <sup>2</sup>	Moississures / moulds :	10 <sup>2</sup>
Coliformes fécaux / faecal coliforms :	10	Salmonelles / Salmonella :	Absence dans / absence in 25g
Staphylocoques pathogènes / pathogenic staphylococci :	10 <sup>2</sup>		

### Valeurs nutritionnelles (moyennes pour 100 g par calcul) (1)/ Nutritional values (average per 100g by calculation) (1) :

ETIQUETAGE OBLIGATOIRE	Valeur pour 100g/g INCO	Valeur par portion de 20,00 g
Energie / Energy :	1 996 kJ 485 kcal	399,20 kJ 97,00 kcal
Matières grasses / Fat :	53 g	10,56 g
dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids :	4,2 g	0,84 g
Glucides / Carbohydrates :	1,5 g	0,31 g
dont sucres / of which sugars :	1,2 g	0,24 g
Protéines / Proteins :	0,7 g	0,13 g
Sel / Salt :	2,4 g	0,49 g
ETIQUETAGE OPTIONNEL	Valeur pour 100g/g INCO	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras mono-insaturés/of which mono-unsaturated fatty	32 g	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras poly-insaturés/of which polyunsaturated fatty acids :	16 g	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras Trans / of which Trans fatty acids :	<0.1 g	
Glucides / Carbohydrates :		
dont amidons / of which starches :	<0.5 g	
Fibres alimentaires / Fibres :	<0.5 g	
Glucides / Carbohydrates :		
dont polyols / of which polyols:	<0.5 g	

### ⌘ Allergènes / Allergens (selon règlement 2011/1169/CE / according to regulation 2011/1169/CE) :

Moutarde, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en SO<sub>2</sub>, /mustard, sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre, declared as SO<sub>2</sub>, .

### ⌘ 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 1929/2003 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.

	Nathalie BRUSCIA Responsable Qualité Gyma SAS / Quality Manager Gyma SAS
--	--

(1) Les valeurs déclarées sont des valeurs moyennes conformément aux textes réglementaires : Règlement 2011/1169/CE. Les tolérances appliquées correspondent aux lignes directrices européennes, version publiée en décembre 2012/  
 The declared values are average values in accordance with the regulations laid down in 2011/1169/CE. The tolerances applied are those published european guidelines in december 2012.

Pour tout information complémentaire concernant les contaminations croisées contacter [servicequalitegyma@gyma.eu](mailto:servicequalitegyma@gyma.eu)  
 For further information concerning cross contamination please contact [servicequalitegyma@gyma.eu](mailto:servicequalitegyma@gyma.eu)