



Fiche technique / Specification : 400923

CUP GYMA Sauce Vinaigrette Balsamique 20G/168

Date de mise à jour / Version : 27/12/2018

<u>Durée de vie totale / total shelf life :</u>	6 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>	993493

Sauce non émulsionnée, liquide, avec des marquants / Not emulsified sauce, liquid, with speckles.

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

Huile de colza, vinaigre de vin*, eau, vinaigre balsamique de Modène* (7,80 %) (vinaigre de vin, moût de raisin concentré et cuit, colorant : E150d), huile d'olive vierge extra (5 %), sel, herbe et épice. *Contient : SULFITES.
Rapeseed oil, wine vinegar*, water, balsamic vinegar from Modena* (7.80%) (wine vinegar, concentrated grape must and baked, coloring: 150d), extra virgin olive oil (5%), salt, herb and spice. *Contains: SULFITES.

Emballage primaire / primary packaging :

Type d'emballage / Packaging description :	CUP		
Matériau / Material :	PP TRANSPARENT		
Code(s) film(s) / Film code(s):	111045		
Matériau / Material :	PETpvdc/OPA/PE imprimé		
Code(s) film(s) / Film code(s):	111340		
Dimensions / Size (mm) :	50x29		
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		
Poids moyen de l'emballage / Average weight of the packaging (g):	1,44	Volume (ml):	21,05
Poids net / Net weight (g):	20,00	Poids brut / Gross weight (g):	21,43

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 :	3948430011364		
Nombre d'emballages primaires contenus / Number of primary packs :	168 par carton / per case		
Inscription sur carton / Inscription on case :	168 cup s/vinaig.balsamique GYMA 20g 400923 N° LOT: ***** heure**** DLUO: JJ/MM/AA (N° OF) +le gencod : 3498430011364		
Poids net / Net weight (kg) :	3,36	Poids brut / Gross weight (kg) :	3,89

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) :	282	Poids brut / Gross weight (kg) :	347



Fiche technique / Specification : 400923

CUP GYMA Sauce Vinaigrette Balsamique 20G/168

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

Acidité acétique %	5.06 - 5.66	Densité Sauce	0.96
Lipides en g/100g	67.04	Sel NaCl en %	1.8 - 2.2
pH :	2,91 +/- 0,3		

Caractéristiques microbiologiques / microbiological standards (UFC/g) :

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

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 :	2 514 kJ 611 kcal	502,80 kJ 122,20 kcal
Matières grasses / Fat :	67 g	13,41 g
dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids :	5,6 g	1,12 g
Glucides / Carbohydrates :	1,3 g	0,26 g
dont sucres / of which sugars :	1,0 g	0,19 g
Protéines / Proteins :	<0.5 g	0,03 g
Sel / Salt :	2,0 g	0,40 g
ETIQUETAGE OPTIONNEL	Valeur pour 100g/g INCO	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras mono-insaturés/of which mono-unsaturated fatty	42 g	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras poly-insaturés/of which polyunsaturated fatty acids :	19 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) :

anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en SO₂, /sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre, declared as SO₂, .

⌘ 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.

Anne LENFANT
Responsable R&D / R&D manager

A. LENFANT

Nathalie BRUCIA
Responsable Qualité Gyma SAS /
Quality Manager Gymas 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
For further information concerning cross contamination please contact servicequalitegyma@gyma.eu