



<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>	993777

Sauce émulsionnée, épaisse, de couleur jaune avec des marquants de curry / Emulsified sauce, thick, of yellow colour with curry speckles.

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

Huile de colza, eau, sucre, vinaigre d'alcool, jaune d'OEUF salé (jaune d'OEUF, sel), MOUTARDE douce (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, herbes et épices, sucre), curry (1.98%), sel, amidon modifié de maïs, épices, stabilisant : E415, épaississant : E412.

Rapeseed oil, water, sugar, spirit vinegar, salted EGG yolk (EGG yolk, salt), mild MUSTARD (water, MUSTARD seeds, spirit vinegar, salt, herbs and spices, sugar), curry (1.98%), salt, modified maize starch, spices, stabilizer: E415, thickener: E412.

Emballage primaire / primary packaging :

Type d'emballage / Packaging description :	CUP
Matériau / Material :	Pet/PetMet/PE imprimé
Code(s) film(s) / Film code(s):	111398
Matériau / Material :	PP TRANSPARENT
Code(s) film(s) / Film code(s):	111045
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

Poids moyen de l'emballage / Average weight of the packaging (g):	1,40	Volume (ml):	19,80
Poids net / Net weight (g):	20,00	Poids brut / Gross weight (g):	21,40

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 :	3498430011463		
Nombre d'emballages primaires contenus / Number of primary packs :	216 par carton / per case		
Inscription sur carton / Inscription on case :	216 cups sauce curry GYMA 20g 400932 N° LOT: ***** HH:MM DLUO: JJ/MM/AA (N° OF) + gencod : 3498430011463		
Poids net / Net weight (kg) :	4,32	Poids brut / Gross weight (kg) :	4,91

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) :	433



Fiche technique / Specification : 400932

CUP GYMA Sauce Curry 20G/216

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

Acidité acétique %	1.09 - 1.33	Densité Sauce	1.02
Lipides en g/100g	51.1	Sel NaCl en %	2.1 - 2.5
pH :	3,28 +/- 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 :	2 104 kJ 510 kcal	420,80 kJ 102,00 kcal
Matières grasses / Fat :	51 g	10,22 g
dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids :	4,3 g	0,86 g
Glucides / Carbohydrates :	12 g	2,32 g
dont sucres / of which sugars :	10 g	2,04 g
Protéines / Proteins :	0,8 g	0,15 g
Sel / Salt :	2,3 g	0,47 g
ETIQUETAGE OPTIONNEL	Valeur pour 100g/g INCO	
Matières grasses/Fat : dont acides gras mono-insaturés/of which mono-unsaturated fatty	31 g	
Matières grasses/Fat : dont acides gras poly-insaturés/of which polyunsaturated fatty acids :	15 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, œuf, /mustard, egg, .

⌘ 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.

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