



Fiche technique / Specification : 400936

CUP GYMA Sauce Tartare 20G/216

Date de mise à jour / Version : 16/09/2022

<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>	993817

Sauce émulsionnée, épaisse, de couleur blanche à jaune très très pâle, avec des marquants / Emulsified sauce, thick, white in yellow very very pale colour with speckles.

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

Huile de colza, eau, sirop de glucose, cornichons (cornichons 2,9%, eau, vinaigre d'alcool, sel), jaune d'OEUF de poules élevées en plein air salé (jaune d'OEUF, sel), câpres (câpres 2%, eau, vinaigre d'alcool, sel), vinaigre d'alcool, sucre, MOUTARDE douce (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, herbes et épices, sucre), sel, amidon modifié, herbes et épices, vinaigre de vin blanc, conservateur : E200, épaississant : E412, stabilisant : E415, antioxydant : E385. Peut contenir des traces de CELERI.

Rapeseed oil, water, glucose syrup, gherkins (gherkins 2.9%, water, spirit vinegar, salt), salted EGG yolk from free-range hens (EGG yolk, salt), capers (capers 2%, water, spirit vinegar, salt), spirit vinegar, sugar, sweet MUSTARD (water, MUSTARD seeds, spirit vinegar, salt, herbs and spices, sugar), salt, modified starch, herbs and spices, white wine vinegar, preservative: E200, thickener: E412, stabilizer: E415, antioxidant: E385. May contain traces of CELERY.

Emballage primaire / primary packaging :

Type d'emballage / Packaging description :	COUPELLES / CUP
Matériau / Material :	Film PET/PET métallisé/PE imprimé
Matériau / Material :	PP TRANSPARENT
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 :	3498430011500
Nombre d'emballages primaires contenus / Number of primary packs :	216 par carton / per case
Inscription sur carton / Inscription on case :	216 cup sce tartare GYMA 20g 400936 N° LOT: ***** HH:MM DLUO: JJ/MM/AA (N° OF) gencod : 3498430011500 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 : 400936

CUP GYMA Sauce Tartare 20G/216

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

Acidité acétique %	0.53-0.65	Densité Sauce	0.98
Lipides en g/100g	46	Sel NaCl en %	1.96-2.40
pH :	3,77 +/- 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 :	1 919 kJ 465 kcal	383,80 kJ 93,00 kcal
Matières grasses / Fat :	46 g	9,20 g
dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids :	3,9 g	0,78 g
Glucides / Carbohydrates :	12 g	2,32 g
dont sucres / of which sugars :	2,7 g	0,54 g
Protéines / Proteins :	0,9 g	0,18 g
Sel / Salt :	2,2 g	0,44 g
ETIQUETAGE OPTIONNEL	Valeur pour 100g/g INCO	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras mono-insaturés/of which mono-unsaturated fatty	28 g	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras poly-insaturés/of which polyunsaturated fatty acids :	14 g	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras Trans / of which Trans fatty acids :	<0.1 g	
Glucides / Carbohydrates :		
dont amidons / of which starches :	1,0 g	
Fibres alimentaires / Fibres :	0,6 g	
Glucides / Carbohydrates :		
dont polyols / of which polyols:	<0.5 g	

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

Contient MOUTARDE et OEUF. Peut contenir des traces de CELERI / Contain MUSTARD and EGG. May contain traces of CELERY.

⌘ 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

For further information concerning cross contamination please contact servicequalitegyma@gyma.eu