	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION	Code : 470248 / 760 (R3)	
	SQUEEZ Sauce Sojapan / Sojapan Sauce	Date de mise à jour / Version : 11/01/2024	Page 1/2

DDM et mode de conservation :

Durée de vie totale / Total shelf life: 12 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: 4 semaines / 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 soja et gingembre / Soy sauce and ginger.

Description du produit / Product description: Sauce sirupeuse de couleur brun translucide / Translucent brown syrupy sauce.



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

Eau, sauce SOJA 20% (eau, graines de SOJA, sel, farine de BLE), sucre, jus de citron, amidon modifié de pomme de terre, vinaigre, gingembre 2%, caramel (sucre, eau), ail, extrait d'orge malté (GLUTEN), sel, conservateur : sorbate de potassium.

Water, SOY sauce 20% (water, SOYA seeds, salt, WHEAT flour), sugar, lemon juice, modified potato starch, vinegar, ginger 2%, caramel (sugar, water), garlic, malted barley extract (GLUTEN), salt, preservative: potassium sorbate.

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 : 300 mm ; Diamètre/ Diameter: 75 mm	
Marquage/ Labelling:		Etiquette imprimée avec l'ensemble des dénominations légales, impression de la DDM par impression jet d'encre sur le flacon/ Label printed with all legal denominations, printing of the BBDate by inkjet printing on the bottle	
Poids moyen de l'emballage/ Average packaging weight :	55 g	Poids brut: Gross weight:	1005 g
Poids net/ Net weight :	950 g	EAN flacon/ bottle	3498430012569


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:	11,40 kg	Poids brut / Gross Weight:	12,31 kg
		EAN carton / Box	13498430012566

♦ Palettisation/ Palletization:

Dimension palette / Pallet size		1200 x 800 x 140 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:	547 kg	Poids brut / Gross Weight:	621 kg

	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION	Code : 470248 / 760 (R3)	
	SQUEEZ Sauce Sojapan / Sojapan Sauce	Date de mise à jour / Version : 11/01/2024	Page 2/2

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics:

Texture:	Sauce sirupeuse / Sirupy sauce
Couleur/ Color:	Brun translucide / Translucent brown
Flaveur/ Flavor :	Sucré, salé, soja, acidulé, ail / Sweet, salty, soya, acidulous, garlic

Caractéristiques physicochimiques :

pH:	3,25 - 3,55
Taux de sel/ Salt rate:	3,40 - 3,70 %
Acidité/ Acidity:	0,80 - 1,00 %

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

Valeur énergétique/ Energy value	110 Kcal /469 KJ
Matières grasses/ Fat content	<0,1g
Dont acides gras saturés/ Of which saturated fatty acids	<0,1g
Glucides/ Carbohydrates	26g
Dont sucres/ Of which sugars	21g
Fibres alimentaires/ Dietary fibres	0,2g
Protéines/ Proteins	0,9g
Sel/ Salt	3,5g
Sodium	1402 mg

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

Flore mésophile à 30° C	≤ 10 000 ufc/g	Salmonelles	Non détecté / 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):**

SOJA, GLUTEN.
SOJA, GLUTEN.

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 : 11/01/2024	Nom/Name : Elodie SICARD	Visa/Signature : 