



# Fiche technique / Specification : 300271

Boite Service STICK GYMA Ketchup 10g/100

Date de mise à jour / Version : 17/08/2022

<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>	993843

Sauce pasteurisée, semi-épaisse, de couleur rouge, à la flaveur fruitée, tomate / Pasteurized sauce, semi-thick, of red colour, the flavour of fruity, tomato.

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

Eau, sucre, concentré de tomate (16,8%)\*, sirop de glucose-fructose, vinaigre, amidon modifié, sel, arômes naturels, acidifiant : acide citrique, poivre. \*Equivalent à 120g de tomates fraîches pour 100g de Tomato ketchup.

Water, sugar, tomato paste (16,8%)\*, glucose-fructose syrup, vinegar, modified starch, salt, natural flavorings, acidifier: citric acid, pepper. \*Equivalent to 120g of fresh tomatoes for 100g of Tomato ketchup.

## Emballage primaire / primary packaging :

Type d'emballage / Packaging description :	DOSETTES STICK		
Matériau / Material :	PET/PET METALISE/PE imprimé		
Dimensions / Size (mm) :	30x105		
Type de marquage / Print type (legal information):	Jet d'encre / Ink jet		
Marquage / Legal information printed:	DLUO		
Poids moyen de l'emballage / Average weight of the packaging (g):	0,45		
Poids net / Net weight (g):	10,00	Poids brut / Gross weight (g):	10,45

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 :	BTE SERVICE GYMA KETCHUP		
Dimensions ext. / Outer dimensions (mm) :	150X163X173		
EAN13 :	3498430012910		
Nombre d'emballages primaires contenus / Number of primary packs :	100 par carton / per case		
Inscription sur carton / Inscription on case :	DLUO: JJ/MM/AA 300271 N°LOT: ***** heure****		
Poids net / Net weight (kg) :	1,00	Poids brut / Gross weight (kg) :	1,16

## Palettisation :

Dimension palette / Pallet size :	Palette Europe 800 x 1200 mm		
Nombre de colis par rang / Number of cases per layer :	32		
Nombre de rangs / Number of layers :	9		
Nombre de colis par palette / Number of cases per pallet:	288		
Hauteur totale / Total height:	1755mm		
Poids net / Net weight (kg) :	288	Poids brut / Gross weight (kg) :	353



# Fiche technique / Specification : 300271

## Boite Service STICK GYMA Ketchup 10g/100

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

Acidité acétique %	1.53 - 1.87	Brix en °B	34 - 42
Densité Sauce	1.17	Lipides en g/100g	0.13
Sel NaCl en %	2.35 - 2.87		
pH :	3,50 +/- 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 10,00 g
Energie / Energy :	594 kJ 140 kcal	59,40 kJ 14,00 kcal
Matières grasses / Fat :	<0.5 g	0,01 g
dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids :	<0.1 g	0,00 g
Glucides / Carbohydrates :	33 g	3,34 g
dont sucres / of which sugars :	28 g	2,84 g
Protéines / Proteins :	0,9 g	0,09 g
Sel / Salt :	2,6 g	0,26 g
ETIQUETAGE OPTIONNEL	Valeur pour 100g/g INCO	
Matières grasses/Fat : dont acides gras mono-insaturés/of which mono-unsaturated fatty	<0.1 g	
Matières grasses/Fat : dont acides gras poly-insaturés/of which polyunsaturated fatty acids :	<0.1 g	
Matières grasses/Fat : dont acides gras Trans / of which Trans fatty acids :	<0.1 g	
Glucides / Carbohydrates : dont amidons / of which starches :	2,4 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) :

Pas d'allergène / No allergen.

☐ **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)