



Fiche technique / Specification : 450761

SEAU GYMA Sauce Cocktail 3kg

Date de mise à jour / Version : 05/11/2024

<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>	993833

Sauce émulsionnée, épaisse, de couleur orangée, à la flaveur de ketchup et whisky. /
Emulsified sauce, thick, orange coloured, ketchup and whisky flavour.

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

Huile de colza, eau, sirop de glucose-fructose, sucre, vinaigre d'alcool, jaune d'OEUF de poules élevées en plein air, concentré de tomate, sel, MOUTARDE douce (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, herbes et épices, sucre), whisky, amidon modifié, stabilisant : E415, épaississant : E412, arômes naturels, antioxydant E385, colorant : extrait de paprika.

Rapeseed oil, water, glucose-fructose syrup, sugar, spirit vinegar, EGG yolk from free range hens, tomato paste, salt, sweet MUSTARD (water, MUSTARD seeds, spirit vinegar, salt, herbs and spices, sugar), whisky, modified starch, stabilizer: E415, thickener: E412, , natural flavourings, antioxidant: E385, colouring: paprika extract.

Emballage primaire / primary packaging :

Type d'emballage / Packaging description :	Seau
Matériau / Material :	PP blanc
EAN13 :	3498430014198
Dimensions / Size (mm) :	199x143
Type de marquage / Print type (legal information):	Etiquette couleur / Label colored
Marquage / Legal information printed:	Voir étiquettes / see labels
Poids moyen de l'emballage / Average weight of the packaging (g):	141
Poids net / Net weight (kg):	3,0
Poids brut / Gross weight (kg):	3,13
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.	

Palettisation:

Dimension palette / Pallet size:	Palette Europe 800 x 1200 mm
Nombre de colis par rang / Number of cases per layer:	25
Nombre de rangs / Number of layers:	8
Nombre de colis par palette / Number of cases per pallet:	200
Hauteur totale / Total height:	1144mm
Poids net / Net weight (kg) :	600
Poids brut / Gross weight (kg) :	646

Recommandations de conservation après ouverture / storage after opening : A conserver au frais après ouverture et à consommer dans un délai de 4 semaines / After opening keep refrigerated and use within 4 weeks.



Fiche technique / Specification : 450761

SEAU GYMA Sauce Cocktail 3kg

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

Acidité acétique %	0.63-0.77	pH :	3.4 +/- 0.3
Lipides en g/100g	51.16	Sel NaCl en %	2.27-2.77

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 :	2 127 kJ 516 kcal	425,40 kJ 103,20 kcal
Matières grasses / Fat :	51 g	10,20 g
dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids :	4,3 g	0,86 g
Glucides / Carbohydrates :	12 g	2,40 g
dont sucres / of which sugars :	9,8 g	1,96 g
Protéines / Proteins :	0,8 g	0,16 g
Sel / Salt :	2,5 g	0,50 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 :	0,9 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) :

Œuf, moutarde / egg, mustard.


⌘ 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.

	Delphine ARTIGUES Quality Assurance 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.