



Fiche technique / Specification : 450762

SEAU GYMA Sauce Béarnaise 2,9kg

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>	993100

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

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

Eau, huile de colza, vinaigre de vin blanc 6,65%, sirop de glucose, amidon modifié, sucre, jaune d'OEUF de poules élevées en plein air, sel, herbes 0,79% (estragon, cerfeuil), arôme naturel d'estragon, conservateur : E200, stabilisants : E415 et E412, colorants : E150a et E160a, acidifiant : E334, échalote 0,11%, épice.

Water, rapeseed oil, white wine vinegar 6.65%, glucose syrup, modified starch, sugar, EGG yolk from free range hens, salt, herbs 0.79% (tarragon, chervil), natural tarragon flavour, preservative: E200, stabilizers: E415 and E412, colourings: E150a and E160a, acidifier: E334, shallot 0.11%, spice.

Emballage primaire / primary packaging :

Type d'emballage / Packaging description :	Seau
Matériau / Material :	PP blanc
EAN13 :	3498430014204
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):	2,9
Poids brut / Gross weight (kg):	3,03
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) :	580
Poids brut / Gross weight (kg) :	626

Recommandations de conservation après ouverture / storage after opening : A conserver au frais après ouverture et à consommer dans un délai de 2 semaines / After opening, keep refrigerated and use within 2 weeks.

Conseil de mise en œuvre / Application advice: réchauffable au bain-marie à +85°C pendant 4h maximum / can be heated in a water bath at +85°C for a maximum of 4 hours.



Fiche technique / Specification : 450762

SEAU GYMA Sauce Béarnaise 2,9kg

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

Acidité acétique %	0.77-0.97	pH :	3.20 +/- 0.3
Lipides en g/100g	40.92	Sel NaCl en %	1.21-1.47

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 659kJ 403 kcal	331,80 kJ 80,60 kcal
Matières grasses / Fat :	41 g	8,20 g
dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids :	3,4 g	0,68 g
Glucides / Carbohydrates :	8,0 g	1,60 g
dont sucres / of which sugars :	2,4 g	0,48 g
Protéines / Proteins :	<0,5 g	0,10 g
Sel / Salt :	1,3 g	0,26 g
ETIQUETAGE OPTIONNEL	Valeur pour 100g/g INCO	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras mono-insaturés/of which mono-unsaturated fatty	25 g	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras poly-insaturés/of which polyunsaturated fatty acids :	12 g	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras Trans / of which Trans fatty acids :	<0,1 g	
Glucides / Carbohydrates :		
dont amidons / of which starches :	1,9 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 / 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.

	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.