



<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>	994051

Sauce émulsionnée, épaisse, de couleur blanche à jaune très pâle, avec des marquants / Emulsified sauce, thick, white to yellow 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 3%, eau, vinaigre d'alcool, sel), jaune d'OEUF de poules élevées en plein air 3.2%, vinaigre d'alcool, sucre, câpres (câpres 2%, vinaigre d'alcool, sel, eau), sel, MOUTARDE douce (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, herbes et épices, sucre), amidon modifié, herbes et épices, vinaigre de vin blanc, conservateur : E200, stabilisant : E415, épaississant : E412, antioxydant : E385.

Rapeseed oil, water, glucose syrup, gherkins (gherkins 3%, water, spirit vinegar, salt), EGG yolk from free-range hens 3.2%, spirit vinegar, sugar, capers (capers 2%, spirit vinegar, salt, water), salt, sweet MUSTARD (water, MUSTARD seeds, spirit vinegar, salt, herbs and spices, sugar), modified starch, herbs and spices, white wine vinegar, preservative: E200, stabiliser: E415, thickener: E412, antioxidant: E385.

Emballage primaire / primary packaging :

Type d'emballage / Packaging description :	Seau
Matériau / Material :	PP blanc
EAN13 :	3498430015836
Dimensions / Size (mm) :	199x143
Type de marquage / Print type (legal information):	Etiquette couleur / Label color
Marquage / Legal information printed:	Voir étiquettes / see labels
Poids moyen de l'emballage / Average weight of the packaging (g):	128,3
Poids net / Net weight (kg):	2,8
	Poids brut / Gross weight (kg): 2,93
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) :	560
	Poids brut / Gross weight (kg) : 606

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.



# Fiche technique / Specification : 450777

## SEAU GYMA Sauce Tartare 2,8kg

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

Acidité acétique %	0.68-0.83	pH :	3.5 +/- 0.3
Lipides en g/100g	46	Sel NaCl en %	1.95-2.39

### 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 20,00 g
Energie / Energy :	1 937 kJ 469 kcal	387,4 kJ 93,8 kcal
Matières grasses / Fat :	46 g	9,20 g
dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids :	3,7 g	0,74 g
Glucides / Carbohydrates :	13 g	2,6 g
dont sucres / of which sugars :	3,7 g	0,74 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 :	13 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 :	0,7 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. / Contains MUSTARD and 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 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.

	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.