



Fiche technique / Specification : 400911

CUP GYMA Sauce Vinaigrette Déphasée 20G/216

Date de mise à jour / Version : 19/02/2019

| | |
|--|---------------------------------|
| <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> | 993074 |

Sauce non émulsionnée, liquide, de couleur jaune clair à marron clair / No emulsified sauce, liquid, of light-yellow colour to light-brown colour .

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

Huile de colza, eau, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, correcteur d'acidité : E330, conservateur : E224 (SULFITES)), vinaigre de vin rouge, vinaigre d'alcool, sel, sucre, épice.
Rapeseed oil, water, Dijon MUSTARD (water, MUSTARD seeds, spirit vinegar, salt, acidity regulator: E330, preservative: E224 (SULPHITES)), red wine vinegar, spirit vinegar, salt, sugar, spice.

Emballage primaire / primary packaging :

| | | | |
|---|--|--------------------------------|-------|
| Type d'emballage / Packaging description : | CUP | | |
| Matériau / Material : | PP TRANSPARENT | | |
| Code(s) film(s) / Film code(s): | 111045 | | |
| Matériau / Material : | PETpvdc/OPA/PE imprimé | | |
| Code(s) film(s) / Film code(s): | 111339 | | |
| Dimensions / Size (mm) : | 50x23 | | |
| Type de marquage / Print type (legal information): | Thermoformage fond de coupelle / Thermoformed on cup | | |
| Marquage / Legal information printed: | marque GYMA, Date de fabrication, DLUO, Poids | | |
| Poids moyen de l'emballage / Average weight of the packaging (g): | 1,42 | Volume (ml): | 20,00 |
| Poids net / Net weight (g): | 20,00 | Poids brut / Gross weight (g): | 21,41 |

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 : | CARTON CUP/DOS NEUTRE | | |
| Dimensions ext. / Outer dimensions (mm) : | 323x218x224 | | |
| EAN13 : | 3498430011241 | | |
| Nombre d'emballages primaires contenus / Number of primary packs : | 216 par carton / per case | | |
| Inscription sur carton / Inscription on case : | 216 cup sauce vinaigrette GYMA 20g 400911 N° LOT: ***** heure**** DLUO: JJ/MM/AA (N° OF) +le gencod: 3498430011241 | | |
| Poids net / Net weight (kg) : | 4,32 | Poids brut / Gross weight (kg) : | 4,96 |

Palettisation :

| | | | |
|---|------------------------------|----------------------------------|-----|
| Dimension palette / Pallet size : | Palette Europe 800 x 1200 mm | | |
| Nombre de colis par rang / Number of cases per layer : | 12 | | |
| Nombre de rangs / Number of layers : | 7 | | |
| Nombre de colis par palette / Number of cases per pallet: | 84 | | |
| Hauteur totale / Total height: | 1713mm | | |
| Poids net / Net weight (kg) : | 363 | Poids brut / Gross weight (kg) : | 437 |



Fiche technique / Specification : 400911

CUP GYMA Sauce Vinaigrette Déphasée 20G/216

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

| | | | |
|--------------------|--------------|---------------|-------------|
| Acidité acétique % | 0.78 - 0.98 | Densité Sauce | 0.98 |
| Lipides en g/100g | 52.82 | Sel NaCl en % | 2.25 - 2.75 |
| pH : | 3,05 +/- 0,3 | | |

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 : | 1 996 kJ 485 kcal | 399,20 kJ 97,00 kcal |
| Matières grasses / Fat : | 53 g | 10,56 g |
| dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids : | 4,2 g | 0,84 g |
| Glucides / Carbohydrates : | 1,6 g | 0,31 g |
| dont sucres / of which sugars : | 1,2 g | 0,24 g |
| Protéines / Proteins : | 0,7 g | 0,13 g |
| Sel / Salt : | 2,5 g | 0,49 g |
| ETIQUETAGE OPTIONNEL | Valeur pour 100g/g INCO | |
| Matières grasses/Fat : | | |
| dont acides gras mono-insaturés/of which mono-unsaturated fatty | 32 g | |
| Matières grasses/Fat : | | |
| dont acides gras poly-insaturés/of which polyunsaturated fatty acids : | 16 g | |
| Matières grasses/Fat : | | |
| dont acides gras Trans / of which Trans fatty acids : | <0.1 g | |
| Glucides / Carbohydrates : | | |
| dont amidons / of which starches : | <0.5 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) :

Moutarde, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en SO₂, /mustard, sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre, declared as SO₂, .

⌘ 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.

Anne LENFANT
Responsable R&D / R&D manager

A. LENFANT

Nathalie BRUCIA
Responsable Qualité Gyma SAS /
Quality Manager Gymas 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
For further information concerning cross contamination please contact servicequalitegyma@gyma.eu