



# Fiche technique / Specification

400808

CUP GYMA Sauce Cocktail 20G/300

Date de mise à jour / Version : 13/06/2013

<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>	993069

Sauce émulsionnée, épaisse, de couleur orangée, à la saveur de ketchup et Whisky /  
*Emulsified sauce, thick, of orange-colour, the flavor of ketchup and Whisky.*

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

Huile végétale(1), eau, ketchup (tomate (120 g pour 100 g de ketchup), sucre, sirop de glucose-fructose, vinaigre, sel, amidon modifié, arôme, épice), sucre, jaune d'oeuf salé, vinaigre, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, herbes et épices, sucre, stabilisants : E415), sel, whisky dénaturé, amidon modifié, stabilisants : E412 et E415, colorant : E160c, antioxygène : E385.

*Vegetable oil(1), water, ketchup (tomato (120 g for 100 g of ketchup), sugar, glucose-fructose syrup, vinegar, salt, modified starch, flavour, spice), sugar, salted egg yolk, vinegar, mustard (water, mustard seeds, spirit vinegar, salt, herbs and spices, sugar, stabilizer: E415), salt, denatured whisky, modified starch, stabilizers: E412 and E415, colouring: E160c, antioxidant: E385.*

(1) huile de colza ou de tournesol / rapeseed oil or sunflower oil.

Emballage primaire / primary packaging :

Type d'emballage / Packaging description :	CUP		
Matériau / Material :	PP transparent		
Code(s) film(s) / Film code(s):	110911		
Matériau / Material :	PETpvc/PE imprimé		
Code(s) film(s) / Film code(s):	111052		
Dimensions / Size (mm) :	44x54x21		
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):	1,30	Volume (ml):	20,00
Poids net / Net weight (g):	20,00	Poids brut / Gross weight (g):	21,30

Emballage agréé au contact alimentaire conformément à la Directive 2002/72/CE et ses modifications postérieures.  
Packaging suitable for food contact according to the Directive 2002/72/CE and its later modifications.

Emballage secondaire / secondary packaging :

Type d'emballage / Packaging description :	CARTON COUPELLES		
Dimensions ext. / Outer dimensions (mm) :	320x220x245		
EAN13 :	3498430005745		
Nombre d'emballages primaires contenus / Number of primary packs :	300 par carton / per case		
Inscription sur carton / Inscription on case :	300 cups sauce cocktail GYMA 20g 400808 N° LOT: ***** heure**** DLUO: JJ/MM/AA (N° OF)		
Poids net / Net weight (kg) :	6,00	Poids brut / Gross weight (kg) :	6,67

Palettisation :

Dimension palette / Pallet size :	Palette européenne de 800 x 1200 mm / European pallet 800 x 1200 mm		
Nombre de colis par rang / Number of cases per layer :	12		
Nombre de rangs / Number of layers :	6		
Nombre de colis par palette / Number of cases per pallet:	72		
Hauteur totale / Total height:	1,60 m		
Poids net / Net weight (kg) :	432	Poids brut / Gross weight (kg) :	500

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

Acidité acétique %	0.60 - 0.72		
Densité Sauce	1.02	Lipides en g/100g	51.12
Sel NaCl en %	2.25 - 2.75		
pH :	3,62 +/- 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) :

Valeur énergétique / Energy :	2138	kJ
	511	kcal
Lipides / Fat :	51.12	g/100g
dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids :	4.32	g/100g
dont acides gras Trans / of which Trans fatty acids :	0	g/100g
dont acides gras mono-insaturés / of which mono-unsaturated fatty acids :	31.46	g/100g
dont acides gras poly-insaturés / of which polyunsaturated fatty acids :	15.14	g/100g
Glucides / Carbohydrates :	10.89	g/100g
dont sucres / of which sugars :	9.99	g/100g
dont polyols / of which polyols:	0	g/100g
dont amidons / of which starches :	0.5	g/100g
Fibres alimentaires / Fibres :	0.16	g/100g
Protéines / Proteins :	0.79	g/100g
Sel (NaCl) / Salt (NaCl) :	2.51	g/100g

### ☐ Allergènes / Allergens (selon directive 2000/13/CE / according to directive 2000/13/EC) :

Moutarde, œuf / Mustard, egg.

### ☐ OGM / GMO:

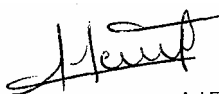
Produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément aux règlements européens 1829/2003 et 1830/2003.

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.

Anne LENFANT  
Responsable R&D / R&D manager



A. LENFANT

Aurélien GUILLOTON  
Directeur Qualité Groupe /  
Quality Director



(1) Les valeurs déclarées sont des valeurs moyennes conformément aux textes réglementaires : Directive 90/496/CEE, décret 93-1130 du 27 septembre 1993 et l'arrêté d'application du 3 décembre 1993). Les tolérances appliquées correspondent à la position de l'ANIA de janvier 2007/  
The declared values are average values in accordance with the regulations laid down in Directive 90/496/EEC, decree 99-1130 of September 27th, 1993 and the order of application of December 3rd, 1993. The tolerances applied are those recommended by the ANIA in January, 2007.

Pour tout information complémentaire concernant les contaminations croisées contacter [servicequalitegyma@gyma.fr](mailto:servicequalitegyma@gyma.fr)  
For further information concerning cross contamination please contact [servicequalitegyma@gyma.fr](mailto:servicequalitegyma@gyma.fr)