



Fiche technique / Specification : 352667

DOS GYMA Mayonnaise 10ML/600

Date de mise à jour / Version : 12/10/2017

<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>	993693

Sauce émulsionnée, épaisse, de couleur jaune / Emulsified sauce, thick, of yellow colour.

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

Huile de colza, eau, jaune d'OEUF salé (jaune d'OEUF, sel), sirop de glucose-fructose, vinaigre d'alcool, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, correcteur d'acidité : E330, conservateur : E224 (SULFITES)), sel, amidon modifié, conservateur : E270, stabilisant : E415, acidifiant : E330, épaississant : E412, colorant : E160a, antioxydant : E385, épice, arôme naturel.

Rapeseed oil, water, salt EGG yolk (EGG yolk, salt), glucose-fructose syrup, spirit vinegar, Dijon MUSTARD (water, seeds MUSTARD, spirit vinegar, salt, acidity regulator: E330, preservative: E224 (SULPHITES)), salt, modified starch, preservative: E270, stabilizer: E415, acidity regulator: E330, thickener: E412, coloring agent: E160a, antioxidant: E385, spice, natural flavor.

Emballage primaire / primary packaging :

Type d'emballage / Packaging description :	DOS
Matériau / Material :	PETMétalisé/PE imprimé
Code(s) film(s) / Film code(s):	111349
Dimensions / Size (mm) :	40x95
Type de marquage / Print type (legal information):	Jet d'encre / Ink jet
Marquage / Legal information printed:	DLUO

Poids moyen de l'emballage / Average weight of the packaging (g):	0,51	Volume (ml):	10,00
Poids net / Net weight (g):	9,50	Poids brut / Gross weight (g):	10,01

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) :	320x220x245		
EAN13 :	3498430007183		
Nombre d'emballages primaires contenus / Number of primary packs :	600 par carton / per case		
Inscription sur carton / Inscription on case :	600 doses mayonnaise/monodosis mayonesa GYMA 10ml 352667 N°LOT/N° LOTE: ***** HH:MM DLUO/Caducidad : JJ/MM/AA (N° OF) gencod 3498430007183.		
Poids net / Net weight (kg) :	5,70	Poids brut / Gross weight (kg) :	6,32

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 :	6		
Nombre de colis par palette / Number of cases per pallet:	72		
Hauteur totale / Total height:	1600mm		
Poids net / Net weight (kg) :	410	Poids brut / Gross weight (kg) :	475



Fiche technique / Specification : 352667

DOS GYMA Mayonnaise 10ML/600

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

Acidité acétique %	0.47 - 0.57	Densité Sauce	0.96
Lipides en g/100g	70.07	Sel NaCl en %	1.58 - 1.92
pH :	3,32 +/- 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 10,00 g
Energie / Energy :	2 661 kJ 647 kcal	266,10 kJ 64,70 kcal
Matières grasses / Fat :	70 g	7,01 g
dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids :	5,9 g	0,59 g
Glucides / Carbohydrates :	2,9 g	0,29 g
dont sucres / of which sugars :	1,9 g	0,19 g
Protéines / Proteins :	0,9 g	0,09 g
Sel / Salt :	1,8 g	0,18 g
ETIQUETAGE OPTIONNEL	Valeur pour 100g/g INCO	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras mono-insaturés/of which mono-unsaturated fatty	43 g	
Matières grasses/Fat :		
dont acides gras poly-insaturés/of which polyunsaturated fatty acids :	21 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, œuf, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en SO₂, /mustard, egg, 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

Aurélien GUILLOTON
Directeur Qualité Groupe /
Quality Director

(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 toute information complémentaire concernant les contaminations croisées contacter servicequalitegyma@gyma.eu

For further information concerning cross contamination please contact servicequalitegyma@gyma.eu