

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET

400934 - CUP GYMA MAYONNAISE 20G/216

DENOMINATION LEGALE DESCRIPTIVE / DESCRIPTIVE LEGAL NAME

Mayonnaise

INGREDIENTS / INGREDIENTS

Huile de colza, eau, jaune d'OEUF salé 5.6% (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, arôme naturel, antioxydant : E385, épice.

Rapeseed oil, water, salted EGG yolk 5.6% (EGG yolk, salt), glucose-fructose syrup, spirit vinegar, Dijon MUSTARD (water, MUSTARD seeds, spirit vinegar, salt, acidity regulator: E330, preservative: E224 (SULPHITES)), salt, modified starch, preservative: E270, stabiliser: E415, acidifier: E330, thickener: E412, colour: E160a, natural flavouring, antioxidant: E385, spice.

ALLERGENES / ALLERGENS

MOUTARDE, SULFITES, OEUF.
MUSTARD, SULPHITES, EGG.

DUREES DE VIE / SHELF LIVES

Durée de vie (en mois) / Shelf life (in months): 6

Durée de vie secondaire / Secondary shelf life: Non applicable / Not applicable

CONTAMINATIONS CROISEES / CROSS-CONTAMINATION

Aucun / None

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS

	Valeur Value	Tolérance Tolerance
Acidité (acétique) % / Acidity (acetic) %:	0.52	0.47 - 0.57
Taux de sel (Cl) % / Salt rate (Cl)%:	1.75	1.58 - 1.92
Sulfites en ppm / Sulphites in ppm:	11	
pH / pH:	3.32	3.02 - 3.62

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY CHARACTERISTICS

Texture / Texture: Sauce émulsionnée, épaisse / Emulsified sauce, thick.

Couleur / Colour: Jaune / Yellow.

Saveur / Flavour: Moutarde, oeuf, vinaigre / Mustard, egg, vinegar.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Micro-organismes / Microorganisms	Critères / Criteria
Flore totale / Total viable count:	≤ 10 000 cfu/g
Entérobactéries / Enterobacteria:	≤ 100 cfu/g
Escherichia coli / Escherichia coli:	≤ 10 cfu/g
Staphylocoques coagulase+ / Staphylococci coagulase+:	≤ 100 cfu/g
Salmonelles (dans 25g) / Salmonella (in 25g):	Non détecté / Not detected
Levures / Yeasts:	≤ 100 cfu/g
Moisissures / Moulds:	≤ 100 cfu/g

VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL VALUES (1)

(Moyenne pour 100g par calcul) / (Average per 100g by calculation)

Etiquetage / Labelling	Valeur / Value
Energie / Energy:	2 661 kJ 647 kcal
Matières grasses / Fat:	70 g
dont acides gras saturés / of which saturates:	5,9 g
Glucides / Carbohydrate:	2,9 g
dont sucres / of which sugars:	1,9 g
Protéines / Protein:	0,9 g
Sel / Salt:	1,7 g

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET

400934 - CUP GYMA MAYONNAISE 20G/216

OGM - IONISATION - CONTAMINANT / OGM - IONISATION - CONTAMINANT

OGM / GMO: Produit non soumis à l'étiquetage OGM / Product not subject to GMO labeling.

Ionisation / Ionisation: Non / No

Contaminants / Contaminants: Produit respectant la réglementation en vigueur (résidus de pesticides, métaux lourds, colorants illégaux, radioactivité) / Product compliant with current regulations (pesticide residues, heavy metals, illegal colouring, radioactivity).

CONDITIONS DE CONSERVATION / STORAGE CONDITIONS

A conserver de préférence au sec, hors gel, à l'abri de la lumière et à une température n'excédant pas 25°C. / Store at ambient temperature not exceeding 25°C in a dry place, protected from frost and light.

EMBALLAGE PRIMAIRE / PRIMARY PACKAGING

Type d'emballage / Packaging description: CUP

Matériau / Material: Film PET/PETmétallisé/PE imprimé

Matériau / Material: PP TRANSPARENT

Dimensions / Size (mm): 50x23

EAN13 / EAN13: 3498430011487

Type de marquage / Print type (legal information):

Thermoformage fond de coupelle / Thermoformed on cup

Marquage / Marking: marque GYMA, Date de fabrication, DDM

Poids net (g) / Net weight (g): 20,00

Poids brut (g) / Gross weight (g): 21,40

EMBALLAGE SECONDAIRE / SECONDARY PACKAGING

Type d'emballage / Packaging description: CARTON

Dimension ext. (mm) / Outer dimensions (mm):
323x218x224

EAN14 / EAN14: 03498430011487

Nombre d'emballage primaires contenus / Number of primary packs: 216 par carton / per case

Poids net (Kg) / Net weight (Kg): 4,32

Poids brut (Kg) / Gross weight (Kg): 4,91

PALETTISATION / PALLETISATION

Dimension palette / Pallet dimensions: Palette Europe 800 x 1200 mm

Nombre de colis par rang / Number of cases per layer: 12

Nombre de rangs / Number of layers: 7

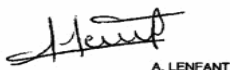
Nombre de colis par palette / Number of cases per pallet: 84

Hauteur totale / Total height: 1713mm

Poids net (Kg) / Net weight (Kg): 363

Poids brut (Kg) / Gross weight (Kg): 433

Vérificateur / Verifier: Anne LENFANT
R&D Project Manager



A. LENFANT

Approbateur / Approver: 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.

(Liste des réglementations en vigueur pour ce produit disponible à la demande / List of regulations in force for this product available on request)

Gyma SAS - ZA Ste ANNE - 84700 SORGUES - FR - Tel : (+33)(0)4 90 31 57 00
Comexo - Zone Artisanale Pense Folie - 45220 CHATEAU-RENARD - FR - Tel : (+33)(0)2 38 95 66 00