

	FICHE TECHNIQUE	Code : 470191	
	Sauce KETCHUP	Date de mise à jour / Version : 20/02/2019	Page 1/2

DLUO et mode de conservation :

Durée de vie totale : 12 mois

Conditions de conservation : à l'abri de la lumière directe, sec et à une température inférieure à 20°C.

Durée de vie secondaire : 1 mois

Conditions de conservation après ouverture : entre +2°C et +6°C à l'abri de la lumière.

Utilisation prévue : prêt à consommer

Désignation légale : Ketchup

Description du produit: Sauce semi épaisse aux tomates



Liste d'ingrédients (conformément à la réglementation européenne en vigueur):

Tomates (112 g de tomates fraîches pour 100 g de ketchup), sucre, vinaigre, amidon modifié, sel, conservateur : E202, arôme naturel.

Caractéristique des emballages:

♦ Emballage primaire :

Type d'emballage	Flacon plastique souple (squeezer)+ bouchon « pipette »		
Matériau du flacon :	HDPE/LDPE		
Dimensions maximales :	H : 295 mm ; Diamètre : 75 mm		
Marquage :	Etiquette imprimée avec l'ensemble des dénominations légales; impression de la DLUO par impression jet d'encre sur le flacon		
Poids moyen de l'emballage :	50 g	Poids brut:	1000 g
Poids net :	950 g	EAN flacon	3498430009521

Emballage agréé au contact alimentaire conformément à la réglementation européenne en vigueur (Directive 2004/19/CE, Directive 2004/12/CE). *Packaging suitable for food contact according to the applicable European regulations (Directive 2004/19/CE, Directive 2004/12/CE).*

♦ Emballage secondaire / secondary packaging:

Type d'emballage :	Carton		
Dimensions ext. :	306 mm x 231 mm x 315 mm		
Poids du carton :	250g		
Nombre d'emballages primaires contenus :	12		
Poids net :	11,4 kg	Poids brut / Gross Weight:	12,25 kg
		EAN carton	3498430009736

♦ Palettisation :

Dimension palette	1200 x 800 x 1400 mm
Nombre colis par rang	12
Nombre de rangs	4
Nombre de colis par palette	48
Hauteur totale	1400 mm

	FICHE TECHNIQUE	Code : 470191
	Sauce KETCHUP	Date de mise à jour / Version : 20/02/2019

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics:

Texture:	Sauce pulpeuse et homogène
Couleur:	Rouge
Flaveur :	Tomatée et acidulée

Caractéristique physicochimiques :

pH	3,40 - 3,80
Taux de sel	2,95 - 3,25 %
Acidité	1,15 - 1.45 %

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit :

Valeur énergétique	119 Kcal /506 KJ
Matières grasses	<0,5g
Dont acides gras saturés	<0,1g
Glucides	27g
Dont sucres	22g
Fibres alimentaires	0,3g
Protéines	1,2g
Sel	3,1g
Sodium	1231 mg

Caractéristiques microbiologiques (germes par gramme) :

Flore mésophile à 30°C	< 10 000 ufc/g	Salmonelles	Abs / 25g
Coliformes 30°C	< 10 UFC/G	Levures	< 100 UFC/G
E.Coli	< 10 UFC/G	Moisissures	< 100 UFC/G
Staphylocoques présumés pathogènes	< 100 UFC/G	Germes anaérobies sulfite réducteurs	< 10 UFC/G

Caractéristiques complémentaires / Additional data:

♦ 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.*

♦ Allergènes (selon directive 2000/13/CE) / **Allergens** (according to directive 2000/13/EC): aucun

Contact

GYMA SAS - ZA Sainte Anne - 84700 SORGUES - France

www.gyma.eu - gyma@gyma.eu

(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 mean values according to the regulations texts: Directive 90/496/EEC, Decree 93-1130 of September 27th, 1993 and the order of application of December 3rd, 1993). The applied tolerances corresponds to the position of the ANIA of January, 2007.*

VALIDATION / Approved by		
Date : 20/02/2019	Nom/Name : Nathalie BRUSCIA	Visa/Signature : 