



Spécification du produit

Fichier :
prsp_03_sauce soja
kaki tiga 101

Date : 06-2017

Nom du produit : Sauce soja Kaki Tiga

Description du produit : Sauce qui donne un goût sucré typique aux plats asiatiques.

Déclaration des ingrédients : Sirop de sucre, sauce soja naturellement fermentée (fèves de soja, eau, sel, caramel, conservateur E211), acidifiant E270

Informations sur les allergènes : Sans gluten (<20 PPM), soja

La sauce soja est naturellement fermentée et ne contient pas de 3MCPD.

À consommer avant : 2 ans après la date de fabrication

Conditionnement : 250 ml. 500 ml. 1 l. 10 l.

Conservation : Endroit frais et sec et à l'abri de la lumière

Caractéristiques organoleptiques

Aspect général : sauce liquide sirupeuse

Couleur : Brun foncé /noir

Goût : sucré typique



Liste Alba

Fichier : prsp_03_sauce soja kaki tiga 101

Date : 06-2017

Nom du produit : Sauce soja Kaki Tiga

Protéine de lait de vache/Cow's milk protein	-	Arachides/Peanuts	*
Lactose/Lactose	-	Huile d'arachide/Peanut oil	*
Œuf de poule/Chicken egg	-	Sésame/Sesame	-
Protéine de soja/Soy protein	+	Huile de sésame/Sesame oil	-
Huile de soja/Soy oil	+	Glutamate/Glutamate E620-E625	-
Gluten/Gluten (< 20 PPM)	-	Sulfite/Sulfite E220-E228	-
Blé/Wheat	-	Coriandre/Coriander	-
Seigle/Rye	-	Céleri/Celery	-
Bœuf/Beef	-	Carotte/Carrot	-
Porc/Pork	-	Lupin/Lupine	-
Poulet/chicken	-	Moutarde/Mustard	-
Poisson/Fish	-		
Coquillages-Crustacés/Shellfish-Crustaceans	-		
Maïs/Corn	-		
Cacao/Cocoa	-		
Légumineuses/Legumes/pulses	-		
Noix/Nuts	-		
Huile de noix/Nut oil	-		

Absent = -

Présent = +

Présence possible par contamination croisée = *

Fabriqué dans une entreprise transformant également de l'arachide.

Caractéristiques microbiologiques		Caractéristiques chimiques	
Teneur totale en germes aérobiques	<10 000	pH	4,2 à 4,9
Levures et champignons	<1 000	Brix	70 à 73
Lactobacilles	<1 000	Poids spécifique	1 375
Bacillus Cereus	<10	Sans OGM	oui
Clostridium Perfringens	<10	Valeur nutritionnelle pour 100 g	
Entérobactéries	<1 000		
Staphylococcus Aureus	abs. dans 25 g.	énergie	826 kJ / 198 kcal
Bactéries Salmonella	abs. dans 25 g.	glucides (=sucres)	45 g
Campylobacter	abs. dans 25 g.	protéines	3,9 g
		lipides	< 0,05 g
		dont acides gras saturés	< 0,01 g

sel

3,6 g
