



Cataliment

PERLES

SOJA



DÉNOMINATION DU PRODUIT

Perles de soja. Produit transformé à base de soja. Pasteurisé.

PRÉSENTATION

Bocal en verre de 50 grammes.

PROCESSUS DE FABRICATION

Produit fabriqué à partir de sauce soja et d'autres ingrédients, mélangé et pasteurisé, emballé automatiquement, scellé hermétiquement et conservé au réfrigérateur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Produit composé de boules de 2 mm, de texture crémeuse et de couleur brune brillante. Élaboré à partir de soja, ce qui lui confère une saveur exquise et un arôme intense, idéal pour combiner et assaisonner toutes sortes de plats.

COMPOSITION QUALITATIVE (ordre décroissant)

| |
|--|
| Eau |
| Sauce soja 30 % UE (eau, Fèves de soja , sel, vinaigre d'alcool) |
| Amidon de pomme de terre modifié |
| Acidifiant (acide citrique) |
| Épices |
| Jus de citron |
| Stabilisant (gomme xanthane) |
| Épaississant (gomme de guar) |

SANS GLUTEN. PRODUIT NON IRRADIÉ. NE CONTIENT PAS D'OGM.

BULLETIN DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES N° 0029701002 TRAZA

Paramètres: Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

| | |
|------------------|------------------|
| Énergie | 127 kJ / 30 kcal |
| Matières grasses | 0 g |
| dont saturés | 0 g |
| Glucides | 6,7 g |
| dont sucres | 1,01 g |
| Protéines | 2,1 g |
| Sel | 2,19 g |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

| Paramètres | Range | Législation applicable |
|----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| Comptage des aérobies mésophiles | < 1 x 10 ⁵ ufc/g | R. D. 3484 / 2000 BOE 12/01/2001 |
| Coliformes | < 1 x 10 ² ufc/g | |
| Salmonella spp. | Absence/25 g | |
| Listeria monocytogenes | Absence/25 g | |
| Spahylococcus aureus | < 1 x 10 ² ufc/g | |
| E.coli | < 10 ufc/g | |
| pH | ≤ 4.4 | - |

DLC (Durée Limite de Consommation)

24 mois à partir de la date de conditionnement. Consommer dans les 15 jours après ouverture.

CONSERVATION

Au réfrigérateur entre 2° C et + 8° C. Ne pas congeler.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Sauces, sushis, poissons, viandes...

ÉTIQUETAGE

Conformément à la norme d'étiquetage d'après le Décret 1169/2011. Les produits élaborés respectent les normes de traçabilité selon le Règlement 178/2002.

LOGISTIQUE

| EAN 13 | DUN14 | POIDS NET | POIDS BRUT | | | UNITÉ / BOÎTE | VOIE TERRESTRE | | | MESURES | |
|---------------|----------------|-----------|------------|---------|---------|---------------|-----------------|----------------|------------------|----------------------|-------------------|
| | | | UNITÉ | CARTON | PALETTE | | CARTONS/PALETTE | COUCHE/PALETTE | CARTONS / COUCHE | CARTON | PALETTE |
| 8437012580169 | 18437012580166 | 50 g | 144 g | 1,73 kg | 887 kg | 12 | 504 | 14 | 36 | 18,9 x 12,4 x 9,7 cm | 80 x 120 x 155 cm |