



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 01

SALSA DE SOJA KOBEMAN

Fecha: Octubre 2017

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Ideal para cocinar y usar como salsa final. Enriquecen rápidamente los platos de carnes, mariscos, verduras, arroces, fideos, sopas, etc. Tiene un color marrón – rojizo y ligeramente transparente. Se usan las sojas desgrasadas, es altamente saludable y lleva 0% de materia grasa. Es de un sabor agradable e inconfundible, todo un carácter con identidad propia.

INGREDIENTES

Agua
Soja desgrasada
Harina de trigo (contiene gluten)
Sal
Caramelo
Vinagre de alcohol
5'-ribonucleótido disódico (E-635)
Conservantes (Sorbato potásico E-202)
Sucralosa (E955)



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento CE 2073/2005)

Parametro	Límite
Recuento de microorganismes a 30°C	≤1E5
Recuento de coliformes	≤1E3
Recuento de <i>Escherichia coli</i>	≤10
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i>	≤10
Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (cálculo experimental por 100mL)

Proteínas (g)	3,8	Humedad (%)	71,93
Hidratos de carbono (g)	2,85	Cenizas totales (%)	7,1
de los cuales azúcares totales (g)	1,12	Sodio (%)	17,78
Grasas (g)	0	Valor energético (Kcal)	70
de las cuales ácidos grasos saturados (g)	0	Valor energético (KJ)	294

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Contiene gluten y soja

PRESENTACIÓN

Botella de vidrio 130ml, 250ml, 740ml. Botella de plástico de 1L. Cubo de 5kg. Caja de 20kg.

VIDA ÚTIL

18 meses

Elaborado por:



Rvisado y aprobado por:

