



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 01

SALSA DE SOJA KOBEMAN BAJA EN SAL

Fecha: Octubre 2017

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Através del procedimiento especial, se ha reducido más de 36% de su contenido de sal mientras conserva el sabor original. Satisface mejor las necesidades de una dieta saludable con menos consumo de sodio. Es tan deliciosa y versátil como la salsa de soja clásica - ideal para combinar con cualquier plato de cualquier origen gastronómico: carnes, pescado, arroz, fideos, verduras, sopas, pastas, etc.

INGREDIENTES

Agua
Soja desgrasada
Harina de trigo (contiene gluten)
Sal
Caramelo
Vinagre de alcohol
Jarabe de glucosa
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 (%)	76,47
Hidratos de carbono (g)	14,67	Cenizas totales (%)	6,1
de los cuales azúcares totales (g)	7,21	Sodio (%)	11,3
Grasas (g)	0	Valor energético (Kcal)	112
de las cuales ácidos grasos saturados (g)	0	Valor energético (KJ)	494

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Contiene gluten y soja

PRESENTACIÓN

Sachet de 10g. Botella de vidrio de 130ml, 250ml, 740ml. Botella de vidrio de 1L. Cubo de 2,1kg. Caja de 20kg

VIDA ÚTIL

18 meses

Elaborado por:



Rvisado y aprobado por:

