



FICHA TECNICA

Salsa de soja Sazonada 1L

Código: 2126

Código EAN: 8427754021266

F.C.: 30/04/2024



1. PRODUCTO Y FORMATO

Denominación de venta: Salsa de soja sazonada

Un tipo de salsa de soja más aromática, con un sabor más fuerte y un color de caoba ligero y transparente. Ideal para platos fríos y platos al vapor como pescado al vapor. También sirve perfectamente como salsa inmersión para gyoza, pan, bollo, etc.

Ingredientes: Agua, **soja** desgrasada, harina de **trigo**, sal, azúcar, vinagre de alcohol, potenciador del sabor (E621), conservante(E202), edulcorante (E955) *Puede contener **sulfitos**.

Presentación del producto: Plástico PET 1 L.

País de origen: España

Instrucciones: Se puede servir en frío.

Recomendación de utilizar con todo tipos de sushi, ensaladas, platos en frío, mariscos.

Conservación y uso una vez abierto: Una vez abierto conservar en temperatura ambiente.

Destinación: Población general.

2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g)

| | |
|-------------------------|------------------|
| Valor energético | 197 Kcal / 46 kJ |
| Grasas | 0.4 g |
| de las cuales saturadas | 0.1 g |
| Hidratos de carbono | 7.7 g |
| de los cuales azúcares | 5.9 g |
| Fibra alimentaria | |
| Proteínas | 3.9 g |
| Sal | 14 g |

Trazas: Puede contener sulfitos

Vida útil: 2 años

Condiciones de almacenamiento: Conservación a temperatura ambiente

Condiciones de transporte: Transporte a temperatura ambiente

3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICO-QUÍMICOS

| | |
|---|----------------|
| Recuento de microorganismos a 30°C | ≤1E5 |
| Recuento de coliformes | ≤1E3 |
| Recuento de Escherichia coli | ≤10 |
| Recuento de Staphilococcus aureus | ≤10 |
| Investigación de Salmonella spp. | Ausencia /25 g |
| Investigación de Listeria monocytogenes | Ausencia /25 g |
| pH | 4 |

4. ALÉRGENOS

El producto contiene los alérgenos relacionados en el Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011

| MATERIA PRIMA · DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS | SI | NO |
|--|----|----|
| CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy y variedades híbridas | x | |
| CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos | | x |
| PESCADO y productos con o basados en pescado | | x |
| HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos | | X |
| CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes | | x |
| SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado) | x | |
| LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa) | | x |
| FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australiz | | x |
| APIO y derivados | | x |
| MOSTAZA y derivados | | x |
| SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo | | x |
| ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN >= 10mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ | | x |
| ALTRAMUCES y productos a base de altramuces | | x |
| MOLUSCOS y productos a base de moluscos | | x |