	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-116
	Sauce SOJA salée/ Salty SOY sauce	STATUT : CREATION Date : 23/12/2024
		AUTEUR : Guillaume BRAURE

Références /References :

Code EAN	Code interne	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Volume net (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Carton/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3281753007509	SOSAL75	0.89	0.85	0.75	Bouteille	12	540	60	720	4

Identification / Identification

Dénomination légale	Sauce à la sauce **SOJA** / ***SOY*** *sauce*
Dénomination / *Designation* :	Sauce **SOJA** salée / *Salty* ***SOY*** *sauce*
Conseil d'utilisation /Application advice :	Assaisonnement / *Dressing*
Ingrédients / *Ingredients* :	Sauce **SOJA** 90% (eau, graines de **SOJA** 34%*, sel, farine de **BLE** (**GLUTEN**), eau, acidifiant : acide lactique ; conservateurs : benzoate de sodium, sorbate de potassium. ***SOY*** *sauce 90% (water,* ***SOY*** *seeds 34%*, salt,* ***WHEAT*** *flour (****GLUTEN****)), water, acidifier: lactic acid ; preservatives: sodium benzoate, potassium sorbate.* * Pourcentage exprimé sur 100% de sauce soja */ percentage over 100% soy sauce.*
Code Douanier / Commodity Code	21 03 10 00

Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques / *Bold highlighted letters on ingredients are intented for people who are intolerant or allergic.*

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Aspect / appearance :	Liquide à 20°C / *Liquid at 20°C*
Odeur / Odour	Soja / *Soy*
Couleur/ Color	Marron / *brown*
Goût / taste	Sauce soja / Soy sauce

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES/*UNITS*	*Pour/per 100mL* (calcul d'après données fournisseurs)
Energie / *Energy*	Kcal KJ	26 112
Protéines / *Protein*	g	3.7 g
Glucides / *Carbohydrates*	g	2.8 g
Dont sucres/ Including sugars	g	0 g
Lipides / *Total fat*	g	0 g
Dont acides gras saturés / Including *Saturates fatty acids*	g	0 g
Sel/ salt	g	16.3 g

Caractéristique Physico-Chimiques/Chemical & Physical characteristics

pH / *pH*	4,3 +/- 0,4
Densité / Density	1,130 kg/L

Caractéristique bactériologiques / microbiological characteristics

CRITERES / *CRITERIA*	*A DLC (UFC/g)*
Flore aérobie mésophile à 30°C / *Aerobic bacteria count at 30 C°*	m = 100 000
Ratio flore totale/flore lactique / *Total flora/lactic flora ratio*	*<100*
Staphylococcus aureus / aureus *Staphylococci*	m = 100
Entérobactéries / *Enterobacteria*	m = 1000
E coli / *E. coli*	m = 10
Salmonelle / *Salmonella*	Non détecté dans 25g / *Not detected in 25g*
Levures, moisissures / *yeasts, moulds*	*m = 1000*
Listeria monocytogenes / *Listeria monocytogenes*	Non détecté dans 25g / *Not detected in 25g*

Attestations / attestation :

OGM / GMO :

Selon les règlements européens n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE dans leurs versions en vigueur, aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire pour le présent produit. / *According to European Regulations in force: EC 1829/2003 and 1830/2003, no mention of labeling concerning GMO is necessary.*

Ionisation / ionization :

Ce produit et ses ingrédients n'ont subi aucun traitement d'ionisation selon le règlement UE 1169/2011 / *This product and its ingredients are not ionized according to European Regulations EU 1169/2011.*

Allergènes / allergens :

Allergènes/ allergens : SOJA, Céréales contenant du GLUTEN / *SOY, GLUTEN*

Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices :

Conditions de conservation / *Storage conditions* :	A conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur / *store at room temperature, away from light and heat*
DDM	12 mois après conditionnement / *12 months after conditioning*

Contenant / Containers :

Type de contenant / Containers type :	75cl PET bouteille / *bottle*
Alimentarité / *Food grade* :	Les emballages utilisés sont : -aptes au contact alimentaire selon règlement UE 1935/2004 et modifications -BPA NI (Bisphénol A non intentionnel), Ni Phtalates selon loi française 1442/2012 - Pour les emballages en plastique : Règlement UE 10/2011 avec ses amendements successifs / *The packaging used are :* *-suitable for food contact according tu EU regulation 1935/2004 and modifications* *-BPA Ni (unintentionnal Bisphenol), Ni Phtalates according to french law 1442/2021* *-for plastic packaging Regulayion EU 10/20211 xith its successive amendments*

Autres informations / More informations :

Hydrogénation / *Hydrogenation* :	**Non / *No***
Conforme à la définition ''végétarien'' / *In compliance with ''Vegetarian'' definition* :	Oui / *Yes*
Présence d'alcool / *With alcohol* :	Non / *No*
Produit d'origine animale / *Product of animal origin* :	Non / *No*