

	FICHE TECHNIQUE		Q-FT-115
	Sauce SOJA sucrée/ Sweet 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
3281752007500	SOSUC75	1.03	0.99	0.75	Bouteille	12	540	60	720	4

Identification / Identification

Dénomination légale	Sauce sucrée à la sauce SOJA / <i>Sweet SOY sauce</i>
Dénomination / Designation :	Sauce SOJA sucrée / <i>Sweet SOY sauce</i>
Conseil d'utilisation /Application advice :	Assaisonnement / <i>Dressing</i>
Ingrédients / <i>Ingredients</i> :	Sucre 38.3%, Sauce SOJA 33.2% (eau, graines de SOJA 26%*, farine de BLE (GLUTEN) , sel), sirop de glucose, eau, acidifiant : acide lactique ; conservateurs : benzoate de sodium, sorbate de potassium. <i>Sugar 38.3%, SOY sauce 33.2% (water, SOY seeds 26%*, WHEAT flour (GLUTEN), salt), glucose syrup, water, acidifier: lactic acid ; preservatives: sodium benzoate, potassium sorbate.</i> * Pourcentage exprimé sur 100% de sauce soja / <i>percentage over 100% soy sauce.</i>
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 intended for people who are intolerant or allergic.*

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

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

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-115
	Sauce SOJA sucrée/ Sweet SOY sauce	STATUT : CREATION Date : 23/12/2024
		AUTEUR : Guillaume BRAURE

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES/UNITS	Pour/per 100mL (calcul d'après données fournisseurs)
Energie / Energy	Kcal KJ	317 1347
Protéines / Protein	g	3.2 g
Glucides / Carbohydrates	g	76 g
Dont sucres/ Including sugars	g	67 g
Lipides / Total fat	g	0 g
Dont acides gras saturés / Including Saturated fatty acids	g	0 g
Sel/ salt	g	5.9 g

Caractéristique Physico-Chimiques/Chemical & Physical characteristics

pH / pH	4,0 +/- 0,4
Densité / Density	1,320 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

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-115
	Sauce SOJA sucrée/ Sweet SOY sauce	STATUT : CREATION Date : 23/12/2024
		AUTEUR : Guillaume BRAURE

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 / <i>store at room temperature, away from light and heat</i>
DDM	12 mois après conditionnement / <i>12 months after conditioning</i>

Contenant / Containers :

Type de contenant / Containers type :	75cl PET bouteille / <i>bottle</i>
Alimentarité / Food grade :	<p>Les emballages utilisés sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 / <p><i>The packaging used are :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -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

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-115
	Sauce SOJA sucrée/ Sweet SOY sauce	STATUT : CREATION Date : 23/12/2024
		AUTEUR : Guillaume BRAURE

Autres informations / More informations :

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