

Nom commercial :

HIKARI MISO Pâte Aka Miso 8x300g
Désignation légale : Pâte de soja fermentée

Identification :

Référence TWF = HM0535

Référence HIKARI MISO = 0535

EAN 13 UVC = 4902663010180

EAN 13 colis = 14902663010187

La pâte miso est composé de 4 ingrédients : les graines de soja, le riz, le sel et l'eau, fermentés pendant plusieurs mois. Non pasteurisée et sans conservateur, la pâte miso Hikari Miso est une aide culinaire, réelle alternative au sel, qui permet d'apporter plus de saveurs à vos préparations quotidiennes.

Formulation :

Eau; riz; graines de SOJA (28%); sel

Origine du produit :

Japon
Soja et riz non originaires du Japon

Spécifications de conservation :

Après ouverture, se conserve au réfrigérateur.
DDM/DLC : 545 jours

Conseil d'utilisation :

Pour agrémenter facilement les bouillons, les sauces vinaigrettes, mayonnaises et marinades de poissons ou viandes en seulement 1 cuillère à café!

Caractéristiques nutritionnelles :

Analyse	Unité	Valeur
Valeur énergétique	kJ/100g	819
	kcal/100g	196
Matières grasses	g/100g	5,9
dont acides gras saturés	g/100g	0,88
Glucides	g/100g	23,3
dont sucres	g/100g	13,6
Fibres alimentaires	g/100g	4,1
Protéines	g/100g	10,3
Sel	g/100g	11,5

Spécifications microbiologiques :

Germes	Unité	CIBLE
Coliformes 35°C	UFC/g	Absence
Flore totale	UFC/g	<100000
Listeria spp	UFC/g	<5

UFC = unité formant colonie

Allergènes :

Gluten	Absent
Crustacés	Absent
Oeufs	Absent
Poissons	Absent
Arachides	Absent
Soja	Présent
Lait	Absent
Fruits à coque	Absent
Céleri	Absent
Moutarde	Absent
Sésame	Absent
Sulfites	Absent
Lupin	Absent
Mollusques	Absent

Informations logistiques :

	Nombre UVC	Nombre colis	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)
UVC			0,3	0,33	105	105	60
COLIS	8		2,4	2,9	450	226	79
COUCHE	56	7					
PALETTE	1008	126	302,4	385,4	1 200	800	1 572

Sécurité alimentaire :

Le produit Pâte Aka Miso x 8 est garantie sans OGM, Le produit n'est donc pas soumis à un étiquetage conformément aux réglementations européennes en vigueur 1839/2003 et 1830/2003

Traçabilité :

Elle est effectuée par la DDM et le numéro de lot présents sur chaque unité de vente au consommateur .
A partir de ces 2 informations, la société HIKARI MISO est capable de retrouver quelles matières premières ont été utilisées pour la production de chaque produit fini

 <p>TWF TRADITIONAL WORLD FOODS</p> <p>TWF TRADITIONAL WORLD FOODS 44 - 48 AVENUE DE LA MARNE PARC DE LA COTE JOIRE - BAT C BP 154 59290 WASQUEHAL 59444</p>	<p style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</p> <hr/> <p style="text-align: center;">HIKARI MISO Pâte Aka Miso 8x300g</p> <p style="text-align: center;">HIKARI  MISO</p> <p style="text-align: center;">8 pots de 300g</p>	<p>F.T HM0535</p> <p>Page 3 sur 3</p> <p>Version 11</p>
--	---	--

Limites juridiques :

Les renseignements contenus dans ce document sont donnés de bonne foi, uniquement dans un souci d'information.

Photo du produit :

<p>Rédacteur : Service qualité Date de création : 09 avril 2013 Date de modification : 28 avril 2025</p>	<p>Approbateur : Alain MORON Fonction : Président</p>
--	---