



Nom commercial :

KIKKOMAN Sauce Soja 12x150mL

Désignation légale : Sauce soja

Identification :

Référence TWF = KI11024

Référence KIKKOMAN = 11524

EAN 13 UVC = 8715035110205

EAN 13 colis = 8715035110243

100% naturelle, l'authentique sauce soja japonaise naturellement fermentée Kikkoman est produite de manière traditionnelle à partir de 4 ingrédients purs : graines de soja, blé, eau et sel.

Véritable condiment universel, elle vient sublimer les saveurs de tous vos plats. Elle peut être utilisée à table et en cuisine en remplacement du sel pour mariner, rôtir, déglacer, mariner,...

La sauce soja Kikkoman se distingue par sa couleur brun ambrée transparente et son arôme incomparable.

Formulation :

Eau; graines de SOJA; BLE; sel.

Origine du produit :

Pays-Bas

Spécifications de conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur.

DDM/DLC : 1 095 jours

Conseil d'utilisation :

Notre classique, la sauce soja naturellement fermentée s'utilise comme condiment, à table et en cuisine. Et pas seulement pour la cuisine asiatique. Essayez-la dans votre plat favori, avec des pâtes, un hamburger, dans la salade ou même en dessert. Pour plus d'informations et de recettes veuillez consulter www.kikkoman.fr.

Spécifications Physico-chimiques :

pH = 4,8

Caractéristiques nutritionnelles :

Analyse	Unité	Valeur
Valeur énergétique	kJ/100mL	325
	kcal/100mL	77
Matières grasses	g/100mL	0
dont acides gras saturés	g/100mL	0
Glucides	g/100mL	3,2
dont sucres	g/100mL	0,6
Fibres alimentaires	g/100mL	1,5
Protéines	g/100mL	10
Sel	g/100mL	16,9



TRADITIONAL WORLD FOODS

TWF TRADITIONAL WORLD FOODS
44 - 48 AVENUE DE LA MARNE
PARC DE LA COTE JOIRE - BAT C
BP 154
59290 WASQUEHAL 59444

FICHE TECHNIQUE

KIKKOMAN Sauce Soja 12x150mL



12 bouteilles de 150ml

F.T KI11024

Page 2 sur 3

Version 3

Spécifications microbiologiques :

Germes	Unité	CIBLE
E. coli	UFC/g	<10
Flore totale	UFC/ml	<1000
Listeria monocytogenes	UFC/g	<100
Moisissures	UFC/ml	<100
Salmonelles	UFC/25g	Absence
Levures	UFC/ml	<100

UFC = unité formant colonie

Allergènes :



Gluten	Présent
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			0,176	0,321	48	48	163
COLIS	12		2,112	3,95	208	155	174
COUCHE	336	28					
PALETTE	2016	168	354,816	683,6	1 200	800	1 194
LITRE	12	1,000					

Rédacteur : Service qualité
Date de création : 09 avril 2013
Date de modification : 29 avril 2025

Approbateur : Alain MORON
Fonction : Président

 <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;">KIKKOMAN Sauce Soja 12x150mL</p> <div style="text-align: center;">  <p>KIKKOMAN</p> </div> <p style="text-align: center;">12 bouteilles de 150ml</p>	<p>F.T KI11024</p> <p>Page 3 sur 3</p> <p>Version 3</p>
--	---	---

Sécurité alimentaire :

Le produit Soy Sauce 12x150ML 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

Tracabilité :

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 KIKKOMAN est capable de retrouver quelles matières premières ont été utilisées pour la production de chaque produit fini

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 : 29 avril 2025</p>	<p>Approbateur : Alain MORON Fonction : Président</p>
--	---