



**Nom commercial :**

KIKKOMAN Sauce Soja Sucrée 6x250mL

Désignation légale : Sauce soja

**Identification :**

Référence TWF = KI25033

Référence KIKKOMAN = 25533

EAN 13 UVC = 8715035250307

EAN 13 colis = 8715035250338

La sauce soja sucrée Kikkoman est préparée à partir de notre sauce soja naturellement fermentée. Notre processus de brassage produit environ 300 composants aromatiques différents, qui créent une saveur unique qui se distingue par son caractère. Notre sauce soja sucrée confère aux plats de viande comme de légumes, aux soupes comme aux salades un arôme sucré particulier. Elle se marie particulièrement bien avec le riz cuit, qu'elle vient napper pour relever ses saveurs. Elle est merveilleuse pour caraméliser des légumes ou des noix, ou encore pour apporter une note caractéristique au rôti du dimanche, car quelques cuillères suffisent pour le rendre croustillant et délicieux. Elle peut même être utilisée pour confectionner des desserts raffinés, comme la tarte tatin. Pour plus d'informations et de recettes veuillez consulter [www.kikkoman.fr](http://www.kikkoman.fr).

**Formulation :**

Sucre 36%; sauce SOJA 36% (eau; graines de SOJA; BLE; sel); sirop de glucose; vin (contient de l'ANHYDRIDE SULFUREUX); eau; sel; extrait de levure.

**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 sauce soja sucrée confère aux plats de viande comme de légumes, aux soupes comme aux salades un arôme sucré particulier. Elle se marie particulièrement bien avec le riz cuit, qu'elle vient napper pour relever ses saveurs. Elle est merveilleuse pour caraméliser des légumes ou des noix, ou encore pour apporter une note caractéristique au rôti du dimanche, car quelques cuillères suffisent pour le rendre croustillant et délicieux. Elle peut même être utilisée pour confectionner des desserts raffinés, comme la tarte tatin. Pour plus d'informations et de recettes veuillez consulter [www.kikkoman.fr](http://www.kikkoman.fr).

**Spécifications Physico-chimiques :**

ph=4,6 ; brix=58



#### Caractéristiques nutritionnelles :

Analyse	Unité	Valeur
Valeur énergétique	kJ/100mL	1101
	kcal/100mL	260
Matières grasses	g/100mL	0
dont acides gras saturés	g/100mL	0
Glucides	g/100mL	57
dont sucres	g/100mL	52
Fibres alimentaires	g/100mL	0,8
Protéines	g/100mL	4,3
Sel	g/100mL	7,1

#### 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	Présent
Lupin	Absent
Mollusques	Absent



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 Sucrée 6x250mL**



**6 bouteilles de 250ml**

F.T KI25033

Page 3 sur 3

Version 11

### Informations logistiques :

	Nombre UVC	Nombre colis	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)
UVC			0,318	0,516	57	57	193
COLIS	6		1,908	3,096	180	122	204
COUCHE	258	43					
PALETTE	1290	215	410,22	701,76	1 200	800	1 040
LITRE	6	1,000					

### Sécurité alimentaire :

Le produit Sauce Soja Sucree 6x250ML 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 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 :

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

Approbateur : Alain MORON  
Fonction : Président