

1. - DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La salsa de soja Kikkoman, fabricada con agua, habas de soja, trigo y sal mediante un proceso de elaboración natural consistente en reacciones enzimáticas de microorganismos específicos. Durante el proceso de fermentación, todas las proteínas de las habas de soja y del trigo son hidrolizadas completamente en aminoácidos y péptidos a través de la acción de enzimas proteolíticas producidas por el moho "Koji". El sabor y aroma único de la salsa de soja Kikkoman se produce durante el proceso de fermentación. La salsa de soja líquida es separada mediante presión y pasteurizada antes de su envasado.

2. - LISTA DE INGREDIENTES

Agua, habas de **soja**, **trigo** y sal

3. - SABOR Y ASPECTO

Sabor : Salado, ácido, con cuerpo, carnoso, agradable
Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado
Aspecto: Transparente, color marrón rojizo; sin impurezas visibles

4. - PROPIEDADES QUÍMICAS

Nitrógeno total (% w/w): 1.41 ± 0.05
NaCl (% w/w): 14.4 ± 0.5
pH: 4.8
Gravedad específica: 1.16
Humedad (%): 82

3-MCPD

3-monocloropropano-1,2-diol: No detectado

DCP

1,3-Dicloro-2-propanol: No detectado
2,3-Dicloro-1-propanol: No detectado

5. - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos: < 1000 cfu/ml
Mohos y levaduras: < 100 cfu/ml
E. Coli: < 10 cfu/g
Listeria monocytogenes : < 100 cfu/g
Salmonella : Ausencia/25 g

6. - INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por cada 100 ml. de producto)

Valor energético: 325 kJ/77 kcal
Grasas: 0 g
de las cuales saturadas: 0 g
Hidratos de carbono: 3.2 g
de los cuales, azúcares: 0.6 g
Proteínas: 10 g
Sal: 16.9 g

7.- CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO/EMBALAJE

Bolsitas de 10 ml:	Cajas con 400 bolsitas.
Botella vidrio dispensadora 150 ml:	Cajas con 12 unds.
Botella vidrio 150 ml:	Cajas con 12 unds.
Botella vidrio 250 ml:	Cajas con 12 unds.
Botella Pet 500 ml.:	Cajas con 12 unds.
Botella plástico 1 litro:	Cajas con 6 unds.
Botella plástico 1.9 litros:	Cajas con 4 unds.
Bag in box 20 l:	Cajas con 1 unidad
Container 1.000 l.	

8.- DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Cereales con gluten	X	Cacahuetes		Apio		Altramuces	
Crustáceos		Soja	X	Mostaza		Moluscos	
Huevos		Leche		Sésamo		Sulfitos > 10 ppm.	
Pescado		Frutos de cáscara					

9.- INFORMACIÓN ADICIONAL

Almacenamiento: Antes de abrir conservar por debajo de 25 °C en condiciones de oscuridad; una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir lo antes posible.

Calidad:

Tanto el producto como los envases cumplen con la legislación sanitaria vigente en España y en la UE. Producto libre de OMGs. Producto no irradiado.
 Certificado FSSC 22000

Producto de Holanda. Distribuido por Bolton España, S.A