


| | | | |
|---|--|----------------|-------------------------------|
|  | Fiche produit : Sauce soja salée BIB 3kg Réf. S&C : 1BIBAAB1407-003 | Rédacteur : | FHACC.001 |
| | | F. CAUBRIERE | Date de création : 08/03/2006 |
| | | Vérificateur : | Date de révision : 29/01/2020 |
| | | A. DING | N° de version : 4 |
| | | | Page : 1/1 |

| | | | | |
|-----------------------------------|--------------------------|--|--|---|
| Dénomination légale | | Sauce soja salée | | |
| Code R&D | | 2284 – soja salée – R2 | | |
| Type | | Sauce froide | | |
| Dénomination/Marque | | Sauces & Créations | | |
| Fournisseur | | Sauces & Créations RAILLENCOURT STE OLLE | | |
| Mode d’obtention | | Assemblage | | |
| Caractéristiques | Physico-chimiques | pH = 4.2 ± 0.4 | | |
| | Bactériologiques | Flore aérobie mésophile 30°C Bactéries lactiques mésophiles Ratio flore totale/flore lactique Staphylococcus aureus Entérobactéries Escherichia coli Salmonella Levures / moisissures Listeria monocytogenes | <u>A réception client</u> m = 10 ⁴ ufc/g - < 100 m = 10 ² ufc/g m = 10 ³ ufc/g m = 1 ufc/g Non détecté dans 25g m = 10 ³ ufc/g Non détecté dans 25g | <u>A DLC</u> m = 10 ⁵ ufc/g - < 100 m = 10 ² ufc/g m= 10 ³ ufc/g m = 10 ufc/g Non détecté dans 25g m = 10 ³ ufc/g Non détecté dans 25g |
| | Nutritionnelles | <u>Pour 100g (calculs d’après données fournisseurs)</u> Valeur énergétique : 37 kcal ou 160 kJ Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés : 0 g Glucides : 3.6 g dont sucres : 0 g Protéines : 5.8 g Sel : 7.2 g | | |
| Composition/recette | | <u>Ingrédients :</u> Sauce soja sans gluten allégée en sel 90% (eau, graines de soja , sel, vinaigre (riz, eau)), eau, acidifiant : acide lactique, conservateur : sorbate de potassium. | | |
| Liste allergènes | | Soja. | | |
| OGM | | Non soumis à l’étiquetage OGM selon les règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003 | | |
| Ionisation | | Absence d’ingrédient ionisé, Produit non ionisé | | |
| Durée de vie/DLC | | DDM : 365 jours | | |
| Conditionnement | | Poche 3 kg Matériaux : Poche : PE/Met PET/PE & LLDPE Bouchon : LLDPE & HDPE & PP |  | / |
| Emballage/palettisation | | 1 carton = 3 poches 1 palette = 72 cartons | | Carton filière FSC recyclable |
| Conditions de conservation | | A conserver à température ambiante, à l’abri de la chaleur et de la lumière Après ouverture, à conserver 1 mois au frais | | |
| Modalités de transport | | Ambiant | | |

Fiche vérifiée par : C. CORBEAU

Le : 06/12/2024

Visa :

SAUCES & CREATIONS
Z.I. Astéris de l'Est - 914 Avenue des Deux Vallées
95554 RAILLENCOURT - S/L OLLE
Tél : 03 20 75 76 76 - 03 27 14 16 79
TVA déduite - PE 311 462 418 383 30024
RCS DOUAI 452 018 383

Remarque : L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Il appartient à l'utilisateur de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Les informations dans leur totalité ou partie sont destinées à l'usage interne de notre clientèle. Elles ne peuvent faire l'objet de toute publication sans le consentement express écrit de la SAS Sauces et Créations.