

	<b>Fiche produit :</b> <b>Sauce soja salée</b> <b>BIB 3kg</b> <b>Réf. S&amp;C : 1BIBAAB1407-003</b>	Rédacteur : F. CAUBRIERE Vérificateur : A. DING	<b>FHACC.001</b> Date de création : 08/03/2006 Date de révision : 29/01/2020 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 <sup>4</sup> ufc/g - < 100 m = 10 <sup>2</sup> ufc/g m = 10 <sup>3</sup> ufc/g m = 1 ufc/g Non détecté dans 25g m = 10 <sup>3</sup> ufc/g Non détecté dans 25g	<u>A DLC</u> m = 10 <sup>5</sup> ufc/g - < 100 m = 10 <sup>2</sup> ufc/g m = 10 <sup>3</sup> ufc/g m = 10 ufc/g Non détecté dans 25g m = 10 <sup>3</sup> ufc/g Non détecté dans 25g	
	Nutritionnelles	<p><i>Pour 100g (calculs d'après données fournisseurs)</i></p> 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 <b>soja</b> sans gluten allégée en sel 90% (eau, graines de <b>soja</b> , 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				
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  
ZI Atalante de l'Isle - 94 Avenue des Deux Vallées  
55554 RAILLENCOURT STE OLLE  
Tél : 03 72 76 03 27 14 39 79  
TVA : FR 21 413 018 283 00026  
RCIS DOUAI 052 016 283

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'enjeu de toute publication sans le consentement express écrit de la SAS Sauces et Créations.