

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La salsa de soja Kikkoman, fabricada con agua, soja, trigo y sal mediante un proceso de elaboración natural consistente en reacciones enzimáticas de microorganismos específicos. Durante el proceso de encurtido, todas las proteínas de la soja y del trigo son hidrolizadas completamente en aminoácidos y péptidos de bajo peso molecular, 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, soja, trigo y sal

3.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (VALORES MEDIOS)

Cloruro sódico (%):	16.9
Nitrógeno total (%):	1.4
Alcohol (%):	1.9
pH:	4.8
Densidad específica (g/l):	1.17
Humedad (%):	82
3-Cloro-1,2-propanodiol:	No detectado
1,3-Dicloro-2-propanol:	No detectado
2,3-Dicloro-1-propanol:	No detectado

5.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos:	1000 cfu/g máx.
Salmonella spp:	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras:	100 cfu/g máx.
E. Coli:	<10 cfu/g
Listeria spp :	<100 cfu/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 lux de 150 ml:	Cajas con 12 unds.
Botella vidrio 150 ml:	Cajas con 12 unds.
Botella vidrio 250 ml:	Cajas con 12 unds.
Botella plástico 1 litro:	Cajas con 6 unds.
Botella plástico 1.9 litros:	Cajas con 4 unds.

8.- CONDICIONES DE ALMACENADO Y CONSERVACIÓN

Se conservará en su envase original, en sitio fresco y oscuro. Una vez abierto el envase, conservar en refrigeración y utilizar lo antes posible.

9.- DURABILIDAD

En las condiciones indicadas, la marcada en los envases

10.- DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Alergenos principales (según directiva 2000/13/CE)	Contiene
Cereales que contengan gluten	Si
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevo	No
Pescado y productos a base de pescado	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	Si
Leche y sus derivados, incluida la lactosa	No
Frutos de cáscara y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Sésamo y productos a base de sésamo	No
Dióxido de azufre y Sulfitos en conc. > 10 ppm SO ₂	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No

	FICHA TÉCNICA SALSA DE SOJA KIKKOMAN	FT-MK/01 Página 3 de 3 Edición : 2 Fecha : 27.05.14
---	---	--

9.- DECLARACIÓN DE OGM'S

Según la información aportada por el fabricante, este producto está libre de OGM'S

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

Realizado por: Ana I. Padilla, Jefa Dpto. Control de Calidad
Aprobado por: M^a Dolores Almonacid, Directora de Marketing

Bolton Cile España, S.A.
Ctra. Valmojado km.33 45183 Las Ventas de Retamosa (TOLEDO)
Tel. (34) 91 817 37 49 – Fax (34) 91 817 35 04 mail@boltoncile.es

