

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: SALSA DE SOJA KIKKOMAN

CÓDIGO: FT-MK-01

### 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. Este fino condimento es muy versátil, Úsala cada día en alimentos como pollo, pescado, filete, chuletas, salchichas, hamburguesas, sopas y guisos, platos con huevo, platos con pasta, etc. así como para barbacoas y aderezar ensaladas.

### DENOMINACIÓN LEGAL:

Salsa de soja

### LISTA DE INGREDIENTES:

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

### SABOR, AROMA Y ASPECTO:

Sabor: Salado, ácido, con cuerpo, carnoso, gusto agradable

Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado

Aspecto: Transparente, color marrón rojizo; sin impurezas visibles

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

Nitrógeno total %: 1.41 ± 0.05

ClNa %: 13.9 ± 0.5 (250 ml.) 14.4 ± 0.5 (resto)

pH: 4.9 (250 ml.) 4.8 (resto)

Gravedad específica: 1.17

### CONTAMINANTES:

#### 250 ml.

3-MCPD:

3-monocloropropano-1,2-diol: no detectado (lim. det. 10 ppb)

#### Resto

3-MCPD:

3-monocloropropano-1,2-diol: no detectado (lim. det. 10 ppb)

DCP:

1,3-dicloro-2-propanol: no detectado (lim. det. 5 ppb)

2,3-dicloro-1-propanol: no detectado (lim. det. 5 ppb)

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Recuento total: <1000 cfu/ml.

Mohos y levaduras: <100 cfu/ml.

E. Coli: <10 cfu/ml. **(todos menos 250 ml.)**

Listeria monocytogenes: <100 cfu/ml. **(todos menos 250 ml.)**

Salmonella: Ausencia/25 g.

Coliformes: Ausencia/25 g. **(250 ml.)**

Staphilococcus aureus: Ausencia/25 g. **(250 ml.)**

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100 ml.):

Valor energético: 367 kJ/87 kcal (250 ml.) 325 kJ/77 kcal (resto)  
 Grasas: 0 g  
 de las cuales saturadas: 0 g.  
 Hidratos de carbono: 6.7 g. (250 ml.) 3.2 g. (resto)  
 de los cuales azúcares: 0.6 g.  
 Proteínas: 10 g.  
 Sal: 17.1 g. (250 ml.) 16.9 g. (resto)

### ENVASADO:

Bolsitas 10 ml. Cajas con 400 unds.  
 Botella cristal con dispensador 150 ml. Cajas con 12 unds  
 Botella cristal 150 ml. Cajas con 12 unds.  
 Botella cristal 250 ml. Cajas con 12 unds.  
 Botella plástico 500 ml. Cajas con 12 unds.  
 Botella plástico 1 l. Cajas con 6 unds.  
 Garrafa plástico 1,9 l. Caja con 4 unds.  
 Bag in box 20 l. Cajas con 1 und.  
 Contenedor plástico 1000 l.

### VIDA ÚTIL:

Bolsitas: 388 días meses  
 botellas cristal 150 y 250 ml.: 928 días  
 Botellas Pet 500 ml., 1 l. y 1,9 l.: 388 días  
 Bag in box 20 l.: 388 días  
 Contenedores 1000 l.: 180 días

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Refrigerar después de abrir

### POBLACIÓN DE RIESGO:

Producto dirigido a consumidores sanos

### OMG/IRRADIACIONES/OTRA INFORMACIÓN:

No contiene ni consta de GMO; no tratado con radiación ionizante; No contiene nanomateriales; libre de aceite de palma

### ALÉRGENOS:

Cereales con gluten	Si	Crustáceos	No	Huevo	No	Pescado	No	Cacahuets	No	Soja	Si	Leche	No
Frutos de cáscara	No	Apio	No	Mostaza	No	Sésamo	No	Sulfitos >10 ppm	No	Altramuces	No	Moluscos	No

Trazas: No

### PAÍS DE ORIGEN:

Envases 250 ml.: Singapur  
 Resto de formatos: Holanda

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### CERTIFICACIONES:

Certificado FSSC 22000  
Certificado ISO 14001 (solo Holanda)  
Certificado Kosher  
SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit)  
Apto para veganos

No contiene nanomateriales  
No está tratado con radiación ionizante  
Libre de aceite de palma  
Envase apto para alimentos

### LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reg. 1935/2004, relativo a materiales en contacto con alimentos  
Reg. 10/2011, relativo a materiales plásticos en contacto con alimentos  
Reg 2026/2006, relativo a BPF de materiales en contacto con alimentos  
Reg 2283/2015, relativo a nuevos ingredientes alimentarios  
Directiva 1999/2/EC, relativa a productos alimenticios irradiados  
Reg 1829 y 1830 /2003, relativos a alimentos genéticamente modificados, trazabilidad y etiquetado



**BOLTON CILE ESPAÑA, SA**  
· CTRA. DE VALMOJADO KM. 33  
45183 LAS VENTAS DE RETAMOSA  
TOLEDO - ESPAÑA

Fecha última actualización: 22.03.22

Ed: 6