

## 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):  $1.41 \pm 0.05$

NaCl (% w/w):  $14.4 \pm 0.5$

pH: 4.8

Densidad específica (g/l): 1.17

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 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