

## 1. - DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La salsa de soja Kikkoman sin gluten está fabricada con agua, soja, sal y vinagre de alcohol, sin utilizar trigo, mediante un proceso de elaboración natural consistente en reacciones enzimáticas de microorganismos específicos. Durante el proceso de fermentación, todas las proteínas de la soja 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 sin gluten Kikkoman se produce durante el proceso de fermentación.

La salsa de soja líquida es separada mediante presión y pasteurizada antes de su envasado.

La denominación de "sin gluten" está basada en el Reglamento (EC) N° 41/2009

## 2. - LISTA DE INGREDIENTES

Agua, habas de soja, sal y vinagre de alcohol.

## 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 (%):	16.4
Nitrógeno total (%):	1.42
pH:	4.6
Gluten (ppm):	< 20
Densidad específica (g/l):	1.16
Humedad (%):	84
3-Cloro-1,2-propanodiol:	No detectado
1,3-Dicloro-2-propanol:	No detectado
2,3-Dicloro-1-propanol:	No detectado

## 5. - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total:	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:	240 kJ/57 kcal
Grasas:	0 g
de las cuales saturadas:	0 g
Hidratos de carbono:	2.0 g
de los cuales azúcares:	0 g
Proteínas:	10 g
Sal:	16.4 g

**7.- CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO/EMBALAJE**

Botella vidrio 250 ml:      Cajas con 6 unds.  
Caja de 20 litros con dosificador (Bajo pedido)

**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**

<b>Alergenos principales (según Anexo II de Reglamento (CE) no 1169/2011)</b>	<b>Contiene</b>
Cereales que contengan gluten	No
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 <sub>2</sub>	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No

**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 de Calidad  
Aprobado por: M<sup>a</sup> Dolores Almonacid, Directora de Marketing