

**Fiche technique**

Description :	<p>Le soja est trempé et cuit. Cuiseurs à vapeur cylindriques. Les grains cuits sont transformés en pépites et saupoudrés de «graines de koji» (<i>aspergillus oryzae</i>). Les pépites sont placées dans une chambre d'incubation à température et humidité contrôlées. Au cours des 48 heures passées dans la chambre d'incubation, les pépites développent une moisissure jaune floue. Le koji mûri est mis dans des cuves de fermentation avec de l'eau et du sel marin. Sous surveillance constante, le mélange vieillit pendant 4 à 6 mois. Le produit est enveloppé dans des couches de tissu et pressé pour donner le tamari brut. Le tamari brut est pasteurisé et filtré pour devenir le produit fini.</p> <p>Utilisation : Produits à base de viande, produits à base de volaille, fruits de mer, légumes, plats orientaux, etc.</p>	
Code article :	<u>22740</u> : 208L	<u>22735</u> : 4.6 kg
Code douanier :	21031000	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10	
Ingrédients :	<p>Eau(~50%), graines de <b>soja</b>*(~42%), Sel(~8%).          Additif : 1-2% d'alcool* biologique pour préserver la fraîcheur.          * <i>issu de l'agriculture biologique</i></p>	
Origine :	<p>Eau : USA          Soja : USA, CANADA          Sel : USA          Transformation : USA</p>	
Valeurs nutritionnelles moyennes (g/100g):	Energie	234 kJ – 56 kcal
	Matières grasses	0.4 g
	dont acides gras saturés	0 g
	Glucides	6.0 g
	dont sucres	0 g
	Fibres	0 g
	Protéines	8.2 g
	Sel	~13 g
Caractéristiques organoleptiques :	<p>Odeur : Arôme de sauce de soja sans odeurs désagréables          Couleur : Marron foncé          Goût : Doux, bien équilibré, salé          Aspect : liquide</p>	
Caractéristiques physico-chimiques :	Densité	1.17
	Poids par gallon, lb	9.7
	pH	4.7 +/- 0.2
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 5.000 ufc/g
	Levures	< 50 ufc/g
	Moisissures	< 50 ufc/g
	Coliformes	Absence
	Staphylococcus	Absence
	E.coli	Absence
	Salmonelle	Absence
DDM totale :	12 mois après production	
Conservation :	Dans leur conditionnement fermé, dans un endroit frais < 20°C.	
Informations complémentaires :	Applicables pour : Végétariens, végétariens, lacto-végétariens, certifié kasher.	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE.	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	



Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.

### Certificat allergènes

<b>Allergènes</b>	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports (a) : OUI/NON	Ingrédients utilisés sur notre site (a). Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	<b>OUI</b>	
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

*Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.*