

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 01
		Date: 18-07-2025
	Spécification de produit Sauce soja marinade épicée	Page: 1 van 2

Sauce soja marinade épicée

1. INFORMATION GÉNÉRALES	
Article :	Sauce soja marinade épicée
Description:	Marinade glacée au goût de soja sucré pour mariner les produits à base de côtes levées.
Organoleptique:	Marinade foncée et sirupeuse avec une douce saveur de soja.
2. CONDITIONS DE CONSERVATION	
Température:	À conserver au frais à < 4°C dans l'emballage fermé
Durée de conservation:	Selon l'étiquette sur l'emballage, conserver au frais : 20 semaines après la date d'emballage. Après ouverture, durée de conservation limitée lorsqu'il est conservé au réfrigérateur.
3. UTILISATION	
Mode de préparation	Faites mariner les côtes levées à votre guise avant ou après les avoir préparées.
4. EMBALLAGE	
	Seaux d'une contenance de 1 kg
5. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Ingrédients : Sauce SOJA 63%, sucrée (mélasse, eau, sel, fèves de SOJA, colorant: E150a ; sucre, correcteur d'acidité: E270 ; farine de BLÉ, conservateur: E211 ; arôme naturel), sucre, eau, vinaigre distillé, épices (0,8% piment, paprika, 0,5% ail, oignon), sel, amidon modifié, conservateur: E202, E211 ; épaississant: E415.	
6. VALEURS NUTRITIONNELLES	
Données d'analyse par 100 grammes de produit fini (valeurs moyennes selon calculs) :	
Valeur énergétique	925 kJ / 220 kcal
Lipides	0,4 gram
- dont acides gras saturés	0,1 gram
Glucides	48,4 gram
- dont sucres	47,8 gram
Protéines	4,4 gram
Sel	3,7 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 01
		Date: 18-07-2025
	Spécification de produit Sauce soja marinade épicée	Page: 2 van 2

7. INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES					
+ = présent, - = absent					
1	Protéines de lait (vache/buffle/chèvre/mouton)	-	18	Huile de fruits à coque	-
2	Lactose	-	19	Arachide	-
3	Œuf	-	20	Huile d'arachide	-
4	Protéines de soja	+	21	Sésame	-
5	Lécithine de soja	+	22	Huile de sésame	-
6	Gluten	+	23	Glutamate (E620 à E625)	-
7	Blé	+	24	Sulfite (E220 à E228)	-
8	Seigle	-	25	Coriandre	-
9	Bœuf	-	26	Céleri	-
10	Porc	-	27	Carotte	-
11	Poisson	-	28	Lupin	-
12	Volaille	-	29	Moutarde	-
13	Crustacés, coquillages et mollusques	-			
14	Maïs	-			
15	Cacao	-			
16	Légumineuses	+			
17	Fruits à coque	-			
8. DONNÉES MICROBIOLOGIQUES À LA LIVRAISON					
Micro-organismes		Norme			
		m		M	
Salmonella		absent dans 25 gram		absent dans 25 gram	
E-coli		50		500 kve/g	
Nombre total de germes		100.000		500.000 kve/g	
Staphylococcus Aureus		100		1.000 kve/g	
Listeria Monocytogenes		absent dans 25 gram		< 100 kve/g	
Bacillus Cereus		100		1.000 kve/g	
Enterobacteriaceae		1.000		5.000 kve/g	
		m = norme directrice			
		M = norme maximale			
9. LÉGISLATION					
Législation générale		Le Produit fabriqué conformément aux règlements de l'UE : CE n° 852/2004, 853/2004 et 2073/2005.			
Législation OGM		Le produit ne contient pas d'OGM ni d'ingrédients produits avec des OGM selon les règlements de l'UE CE n° 1829/2003 et 1830/2003.			