

Spécification du produit

Pâte de sauce soja concentrée | CS001

1. Présentation du produit

Ingrédients	Sauce soja brassée (eau, soja dégraissé sans OGM, blé et sel), sel, maltodextrine et colorant caramel.	Norme du produit	GB 31644
Informations sur les allergènes	Contient du soja et du blé.	Type d’emballage	Sachet intérieur + carton
Catégorie de produit	Assaisonnement composé	Durée de conservation	18 mois
Licence de production	SC20151140250015	Fabricant	Qianhe Condiment and Food Co., Ltd.

2. Exigences sensorielles

Couleur	Noir profond
Arôme	Arôme riche de sauce soja brassée
Goût	Savoureux, corsé, umami, salé et équilibré
Texture	Pâte homogène

3. Exigences physico-chimiques

Paramètre	Exigence	Méthode d’essai
Matières solides solubles hors sel, g/100 g	≥ 20,00	GB/T 18186
Azote total (exprimé en N), g/100 g	≥ 1,0	GB/T 18186
Azote aminé (exprimé en N), g/100 g	≥ 0,55	GB/T 18186
Sel (exprimé en NaCl), g/100 g	55,0–60,0	GB 5009.44
Sels d’ammonium (exprimés en N)	≤ 30 % de l’azote aminé	GB/T 5009.39

4. Exigences d’hygiène et de sécurité

Paramètre	Exigence	Méthode d’essai
Flore aérobie totale, UFC/g	≤ 10 000	GB 4789.2
Coliformes, NPP/100 g	≤ 30	GB 4789.3
Arsenic total (exprimé en As), mg/L	≤ 0,5	GB 5009.11
Plomb (exprimé en Pb), mg/L	≤ 1,0	GB 5009.12
Aflatoxine B1, µg/L	≤ 5	GB 5009.22

Paramètre	Exigence	Méthode d'essai
Microorganismes pathogènes	Conforme à GB 29921	GB 29921

5. Procédé de fabrication

Contrôle à réception de la sauce soja brassée → Mélange → Concentration → Remplissage → Contrôle → Mise en stock

6. Conservation

Conserver fermé dans un endroit frais et sec. Protéger de l'humidité, du soleil direct et de toute contamination après ouverture.

Note documentaire

Cette édition multilingue est fournie à titre de référence client. Avant toute commande en gros, confirmer la dernière spécification approuvée et le certificat d'analyse (COA) du lot concerné. L'étiquetage et la conformité réglementaire doivent être vérifiés pour le marché de destination.