

Produktspezifikation

Konzentrierte Sojasaucenpaste | CS001

1. Produktübersicht

Zutaten	Gebraute Sojasauce (Wasser, nicht gentechnisch veränderte entfettete Sojabohnen, Weizen und Speisesalz), Speisesalz, Maltodextrin und Zuckerkulör.	Produktstandard	GB 31644
Allergenhinweis	Enthält Soja und Weizen.	Verpackungsart	Innenbeutel + Karton
Produktkategorie	Zusammengesetztes Würzmittel	Mindesthaltbarkeit	18 Monate
Produktionslizenz	SC20151140250015	Hersteller	Qianhe Condiment and Food Co., Ltd.

2. Sensorische Anforderungen

Farbe	Tiefschwarz
Aroma	Intensives Aroma gebrauter Sojasauce
Geschmack	Würzig, vollmundig, umami, salzig und ausgewogen
Konsistenz	Homogene Paste

3. Physikalisch-chemische Anforderungen

Parameter	Anforderung	Prüfmethode
Lösliche salzfreie Feststoffe, g/100 g	≥ 20,00	GB/T 18186
Gesamtstickstoff (als N), g/100 g	≥ 1,0	GB/T 18186
Aminosäure-Stickstoff (als N), g/100 g	≥ 0,55	GB/T 18186
Salz (als NaCl), g/100 g	55,0–60,0	GB 5009.44
Ammoniumsalze (als N)	≤ 30 % des Aminosäure-Stickstoffs	GB/T 5009.39

4. Hygiene- und Sicherheitsanforderungen

Parameter	Anforderung	Prüfmethode
Aerobe Gesamtkeimzahl, KBE/g	≤ 10.000	GB 4789.2
Koliforme Bakterien, MPN/100 g	≤ 30	GB 4789.3
Gesamtarsen (als As), mg/L	≤ 0,5	GB 5009.11
Blei (als Pb), mg/L	≤ 1,0	GB 5009.12

Parameter	Anforderung	Prüfmethode
Aflatoxin B1, µg/L	≤ 5	GB 5009.22
Pathogene Mikroorganismen	Entspricht GB 29921	GB 29921

5. Prozessablauf

Wareneingangsprüfung der gebrauten Sojasauce → Mischen → Konzentrieren → Abfüllen → Prüfen → Einlagern

6. Lagerung

Verschlussen, kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen vor Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und Verunreinigung schützen.

Dokumentenhinweis

Diese mehrsprachige Ausgabe dient als Kundenreferenz. Vor einer Großbestellung sind die aktuelle freigegebene Spezifikation und das Analysezertifikat (COA) der betreffenden Charge zu bestätigen. Kennzeichnung und regulatorische Konformität sind für den Zielmarkt zu prüfen.