

Спецификация продукта

Концентрированная паста соевого соуса | CS001

1. Общая информация о продукте

Состав	Ферментированный соевый соус (вода, обезжиренные соевые бобы без ГМО, пшеница и пищевая соль), пищевая соль, мальтодекстрин и карамельный краситель.	Стандарт продукта	GB 31644
Информация об аллергенах	Содержит сою и пшеницу.	Тип упаковки	Внутренний пакет + картонная коробка
Категория продукта	Комплексная приправа	Срок годности	18 месяцев
Производственная лицензия	SC20151140250015	Производитель	Qianhe Condiment and Food Co., Ltd.

2. Органолептические показатели

Цвет	Глубокий чёрный
Аромат	Насыщенный аромат ферментированного соевого соуса
Вкус	Пикантный, насыщенный, умами, солёный и сбалансированный
Консистенция	Однородная паста

3. Физико-химические показатели

Показатель	Требование	Метод испытания
Растворимые беззольные сухие вещества, г/100 г	≥ 20,00	GB/T 18186
Общий азот (в пересчёте на N), г/100 г	≥ 1,0	GB/T 18186
Аминокислотный азот (в пересчёте на N), г/100 г	≥ 0,55	GB/T 18186
Соль (в пересчёте на NaCl), г/100 г	55,0–60,0	GB 5009.44
Соли аммония (в пересчёте на N)	≤ 30 % аминокислотного азота	GB/T 5009.39

4. Показатели безопасности и гигиены

Показатель	Требование	Метод испытания
Общее количество аэробных микроорганизмов, КОЕ/г	≤ 10 000	GB 4789.2
Колиформные бактерии, MPN/100 г	≤ 30	GB 4789.3
Общий мышьяк (в пересчёте на As), мг/л	≤ 0,5	GB 5009.11

Показатель	Требование	Метод испытания
Свинец (в пересчёте на Pb), мг/л	≤ 1,0	GB 5009.12
Афлатоксин В1, мкг/л	≤ 5	GB 5009.22
Патогенные микроорганизмы	Соответствует GB 29921	GB 29921

5. Технологический процесс

Входной контроль ферментированного соевого соуса → Смешивание → Концентрирование → Розлив → Контроль → Складирование

6. Условия хранения

Хранить герметично закрытым в прохладном сухом месте. После вскрытия защищать от влаги, прямых солнечных лучей и загрязнения.

Примечание к документу

Настоящее многоязычное издание предоставляется для справочных целей клиента. Перед оптовым заказом необходимо подтвердить актуальную утверждённую спецификацию и сертификат анализа (COA) соответствующей партии. Маркировка и нормативное соответствие должны быть проверены для целевого рынка.