

Thông số kỹ thuật sản phẩm

Sốt tương đậu nành cô đặc dạng sệt | CS001

1. Thông tin chung về sản phẩm

Thành phần	Nước tương lên men (nước, đậu nành tách béo không biến đổi gen, lúa mì và muối ăn), muối ăn, maltodextrin và màu caramel.	Tiêu chuẩn sản phẩm	GB 31644
Thông tin chất gây dị ứng	Có chứa đậu nành và lúa mì.	Hình thức bao bì	Túi trong + thùng carton
Nhóm sản phẩm	Gia vị hỗn hợp	Hạn sử dụng	18 tháng
Giấy phép sản xuất	SC20151140250015	Nhà sản xuất	Qianhe Condiment and Food Co., Ltd.

2. Yêu cầu cảm quan

Màu sắc	Màu đen đậm
Mùi	Mùi thơm đậm của nước tương lên men
Vị	Đậm đà, tròn vị, umami, mặn và cân bằng
Trạng thái	Dạng sệt đồng nhất

3. Yêu cầu lý hóa

Chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp thử
Chất rắn hòa tan không tính muối, g/100 g	≥ 20,00	GB/T 18186
Nitơ tổng số (tính theo N), g/100 g	≥ 1,0	GB/T 18186
Nitơ axit amin (tính theo N), g/100 g	≥ 0,55	GB/T 18186
Muối (tính theo NaCl), g/100 g	55,0–60,0	GB 5009.44
Muối amoni (tính theo N)	≤ 30% nitơ axit amin	GB/T 5009.39

4. Yêu cầu vệ sinh và an toàn

Chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp thử
Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	≤ 10.000	GB 4789.2
Coliform, MPN/100 g	≤ 30	GB 4789.3
Asen tổng số (tính theo As), mg/L	≤ 0,5	GB 5009.11
Chì (tính theo Pb), mg/L	≤ 1,0	GB 5009.12
Aflatoxin B1, µg/L	≤ 5	GB 5009.22

Chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp thử
Vi sinh vật gây bệnh	Phù hợp GB 29921	GB 29921

5. Quy trình sản xuất

Kiểm tra tiếp nhận nước tương lên men → Phối trộn → Cô đặc → Chiết rót → Kiểm tra → Nhập kho

6. Bảo quản

Bảo quản kín ở nơi khô ráo, thoáng mát. Sau khi mở, tránh ẩm, ánh nắng trực tiếp và nhiễm bẩn.

Lưu ý về tài liệu

Bản đa ngôn ngữ này được cung cấp để khách hàng tham khảo. Trước khi đặt hàng số lượng lớn, cần xác nhận bản thông số kỹ thuật mới nhất đã được phê duyệt và chứng nhận phân tích (COA) của lô liên quan. Việc ghi nhãn và tuân thủ quy định phải được đánh giá theo thị trường đích.