

# Produkt Spezifikation

An : KOA-ASIA Handels GmbH

20.10.2016  
 NIHON SHOKKEN HOLDINGS CO., LTD.  
 GROUP QUALITY ASSURANCE CENTER  
 INTERNATIONAL QUALITY ASSURANCE GROUP  
 3, 1-CHOME TOMITASHINKO  
 IMABARI CITY, EHIME PREF.  
 799-1582 JAPAN  
 TEL : +81-898-47-2691

Produktname : Teriyaki Soße 2kg Nr. 126-262

## <Zutaten>

Zutaten	Klassifikation	Allergene	Ursprungsland	Zusatzstoff
Zucker	Lebensmittel		Japan	
hydrolysiertes Eiweiß	Lebensmittel	Weizen, Sojabohnen	Japan	
gesüßter Reiswein	Lebensmittel		Japan	
Wasser	Lebensmittel		Japan	
Sojasoße	Lebensmittel	Weizen, Sojabohnen, Gerste	Japan	
modifizierte Stärke				
- E1442	Zusatzstoff		Japan	Hydroxypropyldistärkephosphat
brauner Zuckersirup	Lebensmittel		Japan	
Essig	Lebensmittel		Japan	
Farbstoff				
- E150a	Zusatzstoff		Japan	Karamell I
fermentierte Sojabohnenpaste	Lebensmittel	Sojabohnen, Gerste	Japan	
Hefeextrakt	Lebensmittel		Thailand	
Ingwer	Lebensmittel		Japan	

- Aufgrund von Änderungen der Spezifikation des Rohmaterials kann die Information abweichen.
- Bei der angegebenen Information handelt es sich um die aktuellste zur Zeit verfügbare Information.

## Bemerkungen

2kg = 1593 ml

## <Mikrobiologische Norm>

Standard Keimzahl	$\leq 1,0 \times 10^4$ cfu / g
Coliforme Bakterien	negativ

## <Produktnorm>

Form / Farbe	Flüssigkeit / dunkelbraun
Verpackung	2kg × 6
Lagerungshinweise	Vor direktem Sonnenlicht schützen. Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
Haltbarkeitsdauer	480 Tage
Bemerkungen	

## <Nährwertinformationen>

Nährwerte		
Brennwert	KJ	841
	kcal	201
Fett	g	0,1
- davon gesättigte Fettsäuren	g	0,0
Kohlenhydrate	g	46,3
- davon Zucker	g	34,1
Eiweiß	g	3,8
Salz	g	6,0

pro 100g

## <Produktinformation>

Ursprungsland	Japan
---------------	-------

## <Herstellungsprozeß>

1.Zutatenempfang → 2.Zutatenprüfung → 3.Zutaten abwiegen → 4.Mischung und Sterilisierung → 5.Qualitätsprüfung → 6.magnetisches Strainer →  
 7.Strainer → 8.Ausfüllung → 9.Gewichtsprüfung von Produkt → 10.Abkühlung → 11.Zettel aufkleben → 12.Fremdkörperprüfung mit Röntgen-Strahlen →  
 13.Kartonverpackung → 14.Versand

