

Prodotto/Product Perle di salsa Teriyaki / Teriyaki sauce pearls

Descrizione /
Descripiron Condimento a base di salsa Teriyaki / Teriyaki sauce based condiment

Ingredienti /
Ingredients Salsa Teriyaki 50% min. (acqua, **soia**, **frumento**, zucchero, vino (**solfiti**), sale), acqua
gelificanti: gomma di cellulosa, cloruro di calcio, alginato di sodio.
Teriyaky sauce 50% min. (water, **soy**, **wheat**, water, sugar, wine (**sulphites**), salt), water,
gelling: cellulose gum, calcium chloride, sodium alginate.

Pesticidi ed altri
contaminanti /
Pesticides and other
contaminants Prodotto conforme alle normative europee ed italiane in vigore, circa le
quantità massime ammesse di pesticidi, metalli pesanti e micotossine. Product in compliance with the
European and Italian regulations in force, about the maximum permitted quantities of pesticides, heavy
metals and mycotoxins

	Parametro/Parameter	Valore/Value	U.M./M.U.
Caratteristiche microbiologiche / Microbiological performance	Carica batterica totale		UFC/g
	Total bacterial count	<3000	CFU/g
	Muffe e lieviti		UFC/g
	Yeasts and Moulds	<1000	CFU/g
Caratteristiche chimico fisiche / Chemical Physical Characteristics	pH	<4	\
	Anidride solforosa totale		
	Total sulphur dioxide	<300	mg/kg
Dichiarazione nutrizionale / Nutrition Declaration REG EC 1169/2011 100 g	Energia/Energy	325/78	kJ/kcal
	Grassi/Fat	0	g/100 g
	saturi/saturates	0	g/100 g
	Carboidrati/Carbohyd.	3,2	g/100 g
	zuccheri/ sugars	0,6	g/100 g
	Proteine/Proteins	10	g/100 g
	Sale/Salt	16,9	g/100 g

	Parameter	Value	M.U.	%D.V.
Nutrition Facts US per 5g serving	Calories	5	cal	
	Total Fat	0	g	
	Saturated Fat	0	g	
	Trans Fat	0	g	
	Chilesterol	0	mg	
	Sodium	340	mg	15%
	Total carbohydrate	0	g	0%
	Dietary Fiber	0	g	
	Sugars	0	g	
	Includes added sugars	0	g	0%
	Protein	0	g	

Caratteristiche sensoriali / Sensory Properties	Aspetto / Look	Piccole sfere / Little Balls
	Colore / Colour	Bruno scuro / Deep brown
	Odore / Smell	Caratteristico / Characteristic
	Sapore / Taste	Umami equilibrato, gradevole, sapido / Umami balanced, pleasant, salty

Elementi per l'etichettatura / Labeling elements	T.M.C.	24 mesi / 24 months
	Codice Lotto / Lot code	Lgyyxxx (g=anno/year; yy= n° progressivo nel giorno/progressive n° in the day; xxx=giorno/day)
	Prima dell'apertura / Before opening	Tenere al riparo dalla luce diretta, temperatura ambiente / Keep away from direct light, room temperature
	Dopo l'apertura / After opening	Conservare in frigorifero e consumare entro 2 settimane / Keep refrigerated and use within 2 weeks
	Peso netto / Net content	50g - 80g -130g - 200g - 300g

Dichiarazioni	O.G.M. / G.M.O.	NO (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)
	HACCP	Reg CE 852/2004
	Allergeni / Allergens	soia, frumento, solfiti / soy, wheat, sulphites

Restituire cortesemente la presente copia siglata entro 7 giorni dalla data di invio; nulla ricevendo le specifiche saranno considerate accettate. / Please return a signed copy within 7 days from the date of delivery; if we don't treceive the signed copy we will consider it as accepted.

PER ACCETTAZIONE _____ (TIMBRO E FIRMA)_____