



Pol. Ind Camins Nous, parcela 4
43740 Móra d'Ebre
Tarragona



INFORMACIÓN TÉCNICA

SALSA DE SOJA SHOYU ECOLÓGICA

ref. 121810

- Certificado: Ecocert / Soil Association.
- País de origen: Japón
- Descripción: producto ecológico, no modificado genéticamente.
- Ingredientes: habas de soja ecológicas (18 %), trigo entero ecológico (16 %), sal marina, vino dulce de arroz ecológico Mikawa Mirin, agua.
- Proceso de producción: se limpian las habas de soja, se dejan en remojo y se secan; luego se tuestan al vapor y se prensan. El trigo es tostado y aplastado por separado. Se mezclan ambos y se inoculan con esporas de koji. Se incuban a 30 ° C durante 40 horas. Se prepara una salmuera con el producto cultivado. Se deja fermentar la más resultante en grandes botas de cerdo durante mínimo de 18 meses.
- Pasteurización: 83 -85 ° C; periodo de pasteurización: 2-3 minutos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Olor: específico del producto
Color: negro amarronado.
Gusto: específico del producto
Apariencia: líquido espeso
Humedad de las semillas: ausencia de aditivos
Cenizas: 2.50 %
PH (en el extracto de aceite): 4.17
Valor de peróxido: 0.60 (meq/100 aceite)
Acidez: 0.32 %
Acidez inorgánica: 0.33 (mg KOH/g)
Rancimato: 4.20 h/120 ° C
Ácido hidrocianico: < 1ppb
Sal (NaCl): 17 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Salmonella: ausencia

EMBALAJE Y CONSERVACION

Presentado en bidones metálicos de 208 l.
Conservar el lugar fresco, seco en su envase original cerrado, puede conservarse durante 24 meses sin ningún deterioro de su propiedades.