

FICHE PRODUIT – PRODUCTFICHE ORIGAMI



Dénomination de vente Verkoopsnaam	Tamari sauce soja Tamari sojasaus
REF	JTM10
Origine matières premières Oorsprong grondstoffen	Japon Japan
Pays de dernière transformation Landen van laatste verwerking	Belgique (emballage) België (verpakking)
EAN	5407003514292
Dernière mise à jour (validité 5ans) Laatste update (5 jaar geldig)	25/06/2024

Produit / Product	
Dénomination légale Wettelijke naam	Tamari sauce soja Tamari sojasaus
Ingrédients Ingrediënten	Fèves de soja entière* (45%), eau, sel, shochu* (eau, riz cultivé*, sel de mer). *Issu de l'agriculture biologique non UE Heel sojabonen* (45%), water, zout, shochu* (water, gekweekte rijst*, zeezout). *Afkomstig van niet EU biologische landbouw
Processus	FR : Nettoyer les graines de soja > Tremper > Vaporiser > Refroidir > Former des boules > Saupoudrer les boules de spores de Koji et farine de graines de soja torréfiées et de farine de soja grillé > Mélanger les graines de soja cultivées avec de l'eau et du sel > Fermentation > Age (Min. 12 mois, Max. 24 mois) > Presser > Pasteuriser > Ajouter du shochu biologique > Filtrer > Emballer NL : Sojabonen schoonmaken > Weken > Stomen > Afkoelen > Balletjes vormen > Balletjes bestrooien met Koji-sporen en geroosterde sojabloem > Meng gekweekte sojabonen met water en zout > Fermentatie > Leeftijd (Min. 12 maanden, Max. 24 maanden) > Persen > Pasteuriseren > Biologische shochu toevoegen > Filtreren > Verpakken

Label / Certification	
BIO Certifié par : Gecertificeerd door :	 BE-BIO-01 CERTISYS

Agriculture Landbouw	Non UE / Niet EU
---------------------------------------	------------------

Conditionnement / Verpakking	
Poids net <i>(avec e)</i> Nettogewicht <i>(met e)</i>	10L
Type d'emballage Type verpakking	Bouteille en verre Glazen fles
Pièces par carton Aantal per karton	1

Conservation / Bewaring	
À conserver dans un endroit au sec, ventilé et à l'abri de la lumière. Bewaren in een droge, geventileerde en donker ruimte.	
Durée de conservation Houdbaarheid	À consommer de préférence avant le Ten minste houdbaar tot

Valeur nutritionnelles moyennes pour : / Gemiddelde voedingswaarde per : 100 g / ml		
Energie	354	kJ
Energie	83	kcal
Matières grasses / Vetten	0	g
dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	0	g
Glucides / Koolhydraten	6,5	g
dont sucres / Waarvan suikers	0,5	g
Protéines / Eiwitten	14	g
Sel / Zout	12,93	g

Allergènes / Allergenen		(Reg EU 1169/2011)
-	Ne contient pas / Zonder	
+	Contient / Bevat	
*	Traces possibles (risque de contamination croisée) / Mogelijke sporen (risico van kruisbesmetting)	
Céréales contenant du gluten (à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine) Glutenbevattende granen (namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver)		-
Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten		-
Poisson Vis	- Crustacés Schaaldieren	-
Lait (y compris le lactose) Melk (inclusief lactose)	- Soja	+
Cacahuètes Pinda (aardnoten)	- Œufs Eieren	-
Céleri Celderij	- Moutarde Mosterd	-
Graines de sésame Sesamzaad	- Lupin Lupine	-
Mollusques Weekdieren	- Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg) Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	-

Autres mentions sur l'emballage / Andere melding op verpakking
/

Usage / Gebruik
Quelques gouttes de cet assaisonnement riche et savoureux font ressortir les saveurs subtiles des soupes, des sauces, des salades, des céréales et des légumes. A utiliser dans les dernières minutes de la cuisson pour en préserver la saveur délicate. Een paar druppels van deze rijke, hartige smaakmaker brengen de subtiele smaken in soepen, sauzen, salades, granen en groenten naar boven. Gebruik het tijdens de laatste paar minuten van het koken om de delicate smaak te behouden.

Législations / Wetgevingen
▪ Règlement UE n°1169/2011 sur l'information du consommateur INCO ▪ Verordening UE n°1169/2011 betreffende de voedselinformatie aan consumenten FIC ▪ Règlement UE n° 852/2004 du parlement Européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ▪ Verordening UE n°852/2004 van het Europees parlement en de raad van 29 april 2004 inzake Levensmiddelen hygiëne ▪ Règlement UE n° 1935/2004 et n° 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

- Verordening UE n° 1935/2004 en n° 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Déclaration OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) / GGO Verklaring (Genetisch Gemanipuleerde Organismen)

Vajra déclare que nos produits finis ne contiennent pas d'OGM

Hierbij kan Vajra verklaren dat onze eindproducten geen GGO bevatten

Coordonnées / Gegevens

Siège social / Hoofdzetel

VAJRA srl/bv

Avenue Robert Schuman 151

B- 1401 Nivelles

Belgium

Contact :

info@vajra.bio

Commandes / Bestelling :

commandes@vajra.bio

Tel : +32 (0) 2 731 05 22

www.vajradelibio.be

TVA / BTW / BE 0414.882.460

ING-BANK : BE19 3100 7337 3112

BIC : BBRUBEBB

Urgence : sécurité alimentaire / Noodgevallen : voedselveiligheid

quality@vajra.bio

pauline.riga@vajra.bio

Mme Pauline RIGA

+32 (0) 495 24 99 27

*Les informations reprises sur ce document ne sont pas contractuelles et susceptibles de modifications sans préavis.
De infos in dit document zijn niet contractueel en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.*