

## FICHE PRODUIT – PRODUCTFICHE ORIGAMI



|                                                                                      |                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Dénomination de vente</b><br><b>Verkoopsnaam</b>                                  | Shoyu sauce soja<br>Shoyu sojasaus          |
| <b>REF</b>                                                                           | JSS2                                        |
| <b>Origine matières premières</b><br><b>Oorsprong grondstoffen</b>                   | Japon<br>Japan                              |
| <b>Pays de dernière transformation</b><br><b>Landen van laatste verwerking</b>       | Belgique (emballage)<br>België (verpakking) |
| <b>EAN</b>                                                                           | 5425006849050                               |
| <b>Dernière mise à jour (validité 5ans)</b><br><b>Laatste update (5 jaar geldig)</b> | 25/06/2024                                  |

| <b>Produit / Product</b>                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dénomination légale</b><br><b>Wettelijke naam</b> | Shoyu sauce soja<br>Shoyu sojasaus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Ingrédients</b><br><b>Ingrediënten</b>            | Eau, graines de soja* (19%), blé*, sel marin <i>*Issu de l'agriculture biologique non UE.</i><br>Water, sojabonen* (19%), tarwe*, zeezout. <i>*Afkomstig van niet UE biologische landbouw</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Processus</b>                                     | Torréfaction et broyage du blé > Faire tremper, cuisson à la vapeur et refroidissement des graines de soja > mélanger du blé et des graines de soja > saupoudrage du koji > fabrication du koji > ajout d'un mélange d'eau et de sel de mer > fermentation et vieillissement (18-24 mois, min. 12 mois) > compression > chauffage > filtrage > refroidissement > conditionnement.<br>Tarwe roosteren en malen > sojabonen weken, stomen en koelen > tarwe en sojabonen mengen > koji strooien > koji maken > mengsel van water en zeezout toevoegen > fermenteren en rijpen (18-24 maanden, minimaal 12 maanden) > comprimeren > verwarmen > filteren > koelen > verpakken. |

| <b>Label / Certification</b>                          |                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BIO</b><br>Certifié par :<br>Gecertificeerd door : | <br>BE-BIO-01 CERTISYS |
| <b>Agriculture</b><br><b>Landbouw</b>                 | Non UE / Niet EU                                                                                           |

| Conditionnement / Verpakking                             |                                   |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Poids net <i>(avec e)</i><br>Nettogewicht <i>(met e)</i> | 1L                                |
| Type d'emballage<br>Type verpakking                      | Bouteille en verre<br>Glazen fles |
| Pièces par carton<br>Aantal per karton                   | 6                                 |

| Conservation / Bewaring                                                                                                         |                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------|
| À conserver dans un endroit au sec, ventilé et à l'abri de la lumière.<br>Bewaren in een droge, geventileerde en donker ruimte. |                                                               |      |
| Durée de conservation<br>Houdbaarheid                                                                                           | À consommer de préférence avant le<br>Ten minste houdbaar tot |      |
| Valeur nutritionnelles moyennes pour : / Gemiddelde voedingswaarde per : 100 g / ml                                             |                                                               |      |
| Energie                                                                                                                         | 299                                                           | kJ   |
| Energie                                                                                                                         | 70                                                            | kcal |
| Matières grasses / Vetten                                                                                                       | <0.5                                                          | g    |
| dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren                                                                          | <0.1                                                          | g    |
| Glucides / Koolhydraten                                                                                                         | 6.7                                                           | g    |
| dont sucres / Waarvan suikers                                                                                                   | <0.5                                                          | g    |
| Protéines / Eiwitten                                                                                                            | 11                                                            | g    |
| Sel / Zout                                                                                                                      | 15.3                                                          | 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)<br>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<br>Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten |                                                                                                    | -                  |
| Poisson<br>Vis                                                                                                                                                                                                                                                        | - Crustacés<br>Schaaldieren                                                                        | -                  |
| Lait (y compris le lactose)<br>Melk (inclusief lactose)                                                                                                                                                                                                               | - Soja                                                                                             | +                  |
| Cacahuètes<br>Pinda (aardnoten)                                                                                                                                                                                                                                       | - Œufs<br>Eieren                                                                                   | -                  |
| Céleri<br>Celderij                                                                                                                                                                                                                                                    | - Moutarde<br>Mosterd                                                                              | -                  |
| Graines de sésame<br>Sesamzaad                                                                                                                                                                                                                                        | - Lupin<br>Lupine                                                                                  | -                  |
| Mollusques<br>Weekdieren                                                                                                                                                                                                                                              | - Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg)<br>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 transforment vos plats.<br>Gebruik een paar druppels van deze rijke, hartige smaakmaker om je gerechten te transformeren. |

| Législations / Wetgevingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Règlement UE n°1169/2011 sur l'information du consommateur INCO</li> <li>▪ Verordening UE n°1169/2011 betreffende de voedselinformatie aan consumenten FIC</li> <li>▪ Règlement UE n° 852/2004 du parlement Européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires</li> <li>▪ Verordening UE n°852/2004 van het Europees parlement en de raad van 29 april 2004 inzake Levensmiddelen hygiëne</li> <li>▪ Règlement UE n° 1935/2004 et n° 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.</li> <li>▪ Verordening UE n° 1935/2004 en n° 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.</li> </ul> |

**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 Managing Director

+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.*