



Glaze Wasabi-Soya Flavour

REF.: A407125

FICHE TECHNIQUE

BESCHRIJVING

Deze heerlijke pittige glaze is ideaal voor het decoreren van diverse gerechten. Ook zeer geschikt voor het garneren van onder andere carpaccio, tonijn, sushi, sashimi, salades en voorgerechten.

INSTRUCTIES

naar smaak

INGREDIËNTEN

39% Sojasaus (water, SOJAbonen, TARWE, zout), suiker, water, melasse, gemodificeerd maïszetmeel, bruine basterdsuiker (suiker, karamel, suikersiroop, invertsuikerstroop), SOJAeiwithydrolysaat, zout (bevat antiklontermiddel: E535), aroma's, kleurstof: E150a, voedingszuur: E330; conserveermiddelen: E202, E211.

SPECIALE NODEN

Lactosevrij, Zonder toegevoegd MSG, Vegetarisch, Vegan

VOORGESTELDE ETIKETTERING

39% Sojasaus (water, SOJAbonen, TARWE, zout), suiker, water, melasse, gemodificeerd maïszetmeel, bruine basterdsuiker (suiker, karamel, suikersiroop, invertsuikerstroop), SOJAeiwithydrolysaat, zout, aroma's, kleurstof: E150a, voedingszuur: E330; conserveermiddelen: E202, E211.

HOUDBAARHEID / OPSLAGCONDITIE

13 mois à partir de la date de fabrication

Bewaren bij kamertemperatuur.

CHEMISCHE EN VOEDINGSSPECIFICATIES

Energie in kcal (kcal)	174.0000
Energie in kJ (kJ)	740.0000
Vetten (g)	0.0150
- waarvan verzadigde vetzuren (g)	0.0080
Koolhydraten (g)	39.3580
- waarvan suikers (g)	32.4480
Vezels (g)	0.3090
Eiwitten (g)	4.2180
Zout (g)	8.1160



Glaze Wasabi-Soya Flavour

REF.: A407125

FICHE TECHNIQUE

ALLERGENENINFORMATIE

Aardnoten en producten op basis van aardnoten	afwezigheid
Noten en producten op basis van noten	afwezigheid
Granen met gluten en afgeleide producten	Aanwezigheid
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	afwezigheid
Weekdieren en producten op basis weekdieren	afwezigheid
Vis en producten op basis van vis	afwezigheid
Eieren en producten op basis van eieren	afwezigheid
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	afwezigheid
Soja en producten op basis van soja	Aanwezigheid
Lupine en producten op basis van lupine	afwezigheid
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	afwezigheid
Mosterd en producten op basis van mosterd	afwezigheid
Selderij en producten op basis van selderij	afwezigheid
Sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg	afwezigheid

INFORMATIE BETREFFENDE NANOMATERIAAL

Dit product is niet onderworpen aan specifieke labelling vereisten omtrent nanomateriaal.

GMO INFORMATIE

Dit product is niet onderworpen aan GMO labeling.

INFORMATIE IONISATIE

Dit product werd niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten.

VEILIGHEID EN EERSTE HULP

Identificatie gevaren: Geen gezondheidsschade gekend of verwacht bij normaal gebruik van dit product. Dit product is niet geklasseerd als een gevaarlijke stof overeenkomstig EC 1272/2008; daarom is het niet onderworpen aan labeling vereisten overeenkomstig wetgeving 67/548/EEC of 1999/45/EC. Veiligheidsinformatieblad: Dit product is niet geklasseerd binnenin wetgeving EC 1907/2006; het is een voedingsingrediënt en dus niet onderworpen aan een veiligheidsinformatieblad volgens de doeleinden van deze wetgeving.