

FICHE TECHNIQUE

Préparée par : Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création 28/07/2017
Date de mise à jour : 28/07/2017

Entreprise : AROMANDISE SARL
ZAC Parc Euréka 140, rue des Walkyries 34000 Montpellier - France
Siret : 41198698700021 RC : Montpellier TVAIC : FR68411986987 NAF : 2042Z
Tel : +33 (0)499 58 32 70 www.aromandise.com

AROMANDISE

Désignation produit : MIS01
Miso blanc

Poids net : 250g

Composition :

Ingrédients
Riz* 42%
Eau
Graines de soja* 21%
Sel de mer
Ferment (<i>Aspergillus oryzae</i> , bactéries lactiques)

* Produit issu de l'agriculture biologique

Caractéristiques :

Organoleptiques : Saveur umami et douceur crémeuse
Apparence : Préparation traditionnelle pasteurisée de riz et soja fermentés.
Mode de culture : Agriculture biologique
Applications : Condiment

Tableau nutritionnel : Valeur calorique selon indications du Reg. (CE) INCO 1169/2011 et issue d'une analyse

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutrition declaration for 100g	
Energie / Energy	823 kJ / 195 kcal
Matières grasses / Fats	6,2 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	1,7 g
Glucides / Carbohydrates	26 g
dont sucres / including sugars	19 g
Fibres alimentaires / Dietary fibres	0,6 g
Protéines / Proteins	8,2 g
Sel / Salt	5,1 g

Procédés de fabrication :

- 1 Mélange du riz et *Aspergillus oryzae*
- 2 1ère fermentation : obtention du Koji
- 3 Cuisson du soja dans l'eau et le sel
- 4 Mélange du soja avec le Koji
- 5 2ème fermentation de 4 semaines (miso blanc) et 18 mois mini (miso rouge)
- 6 Emballage
- 7 Pasteurisation du produit fini à la vapeur

Microbiologie :

Flore aérobie mésophile (30°C)	Valeur de référence < 1x10 ⁵ ufc/g
Escherichia coli	< 1x10 ¹ ufc/g
Moisissures	< 1x10 ² ufc/g
Levures	< 1x10 ² ufc/g
Salmonella spp.	Absence dans 25g

Statut OGM : Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 9
Ce produit ne contient pas d'OGM.

Pesticide : Absence
Conforme au règlement (CE) N° 396/2005.

Métaux lourds : Absence
Conforme au règlement (CE) n° 1881/2006.

- Allergènes :** Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011).
Présence de soja.
- Ionisation :** Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 10.
- Radioactivité :** Conforme au règlement (UE) n°322/2014 sur les limites maximales de césium-134 et de césium-137 dans les denrées alimentaires.
- Conservation :** Avant ouverture, conserver au sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante entre 18 et 22°C.
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans le mois.

DLUO max : 22 mois
DLUO garantie : 6 mois

Emballage :

UVC: Sachet en film multicouches : de l'extérieur vers l'intérieur (en contact alimentaire) :
couche 1 PET; couche 2 NY (nylon); couche 3 LLDPE.

Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné

Migration Bisphénol A : Revêtement non concerné (pas PVC ni polycarbonate)

Certification :

Certification bio : JP-BIO-154