

# FICHE TECHNIQUE

**Préparée par :** Clément GROLLEAU  
[clement@aromandise.com](mailto:clement@aromandise.com)

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

**Entreprise :** AROMANDISE SARL  
ZAC Parc Eurêka 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](http://www.aromandise.com)

**AROMANDISE**

**Désignation produit :** MIS02  
Miso rouge

**Poids net :** 250g

**Composition :**

Ingrédients
Graines de soja* 35%
Eau
Riz* complet 25%
Sel de mer
Ferment ( <i>Aspergillus oryzae</i> , bactéries lactiques)

\* Produit issu de l'agriculture biologique

## Caractéristiques :

Organoleptiques : Saveur umami et douceur onctueuse  
Apparence : Préparation traditionnelle pasteurisée de riz complet 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	653 kJ / 156 kcal
Matières grasses / Fats	8,0 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	1,7 g
Glucides / Carbohydrates	8,4 g
dont sucres / including sugars	1,0 g
Fibres alimentaires / Dietary fibres	3,3 g
Protéines / Proteins	11 g
Sel / Salt	12,8 g

## Procédés de fabrication :

- 1 Mélange du riz complet 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 <sup>5</sup> ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 1x10 <sup>1</sup> ufc/g
Moisissures	< 1x10 <sup>2</sup> ufc/g
Levures	< 1x10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella</i> 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