



Fiche technique

BOISSON DE SOJA NATURE (sans sucres ajoutés) BIOLOGIQUE

Description :	Boisson de soja nature. Conservation à température ambiante	
Code article :	29070 : en 1L*12	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Eau, SOJA* (9%) <i>*Issus de l'agriculture biologique</i>	
Origine :	Agriculture UE / non UE	
Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :	Energie :	118 KJ – 28 Kcal
	Lipides :	1.5 g
	Dont acides gras saturés :	0.3g
	Glucides :	0.9 g
	Dont Sucres :	0.7g
	Fibres :	0.4g
	Protéines :	2.6g
	Sel :	0.08g
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : beige-blanc crème, liquide homogène Goût, odeur : typique, frais Consistance : fluide	
Caractéristiques physico-chimiques :	Matière sèche : 5.5 % pH : 6 densité : 1.017g/mL	
Caractéristiques microbiologiques :	Plaque de comptage stérile à 30°C : aucune croissance dans 10µL de boisson sur 1000 échantillons.	
Conditionnement :	Tétra pack carton avec bouchon à vis	
Emballage / palettisation :	12 packs / carton 720 packs / palette	
DLUO / Conservation :	Avant ouverture : 180 jours à température ambiante Après ouverture : à consommer dans les 3-4 jours au réfrigérateur	
Utilisation :	A consommer sans préparation – Agiter avant ouverture	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°834/2007 et n°889/2008,	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.	
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur	



Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	OUI	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	OUI
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

