

## Soja COCINA SOJADE



- **17% de materia grasa**
- Rico en ácidos grasos esenciales
- Fuente de omega 3

EMB 45273

Nuestro procedimiento de transformación preserva las cualidades nutricionales de la soja.



Las habas de soja que utilizamos se cultivan en Francia. La maestría de nuestra industria de soja y los controles que efectuamos nos permiten garantizar un producto libre de OMG.

- Certificado según el referente **SIP, Sistema de Identidad Preservada.**



Organismo certificador: FR-BIO-01  
Agricultura UE/No UE

**Conservación:** Antes de abrir el envase, conservarlo preferentemente en un ambiente fresco. Una vez abierto, conservarlo refrigerado y consumirlo en los 3 días siguientes.

**Consejos de utilización:** Ideal para preparaciones dulces o saladas. SOJADE Soja COCINA se utiliza caliente o fría. Caliente, puede utilizarse tanto en la sartén como en el horno. Agitar bien antes de servir.

*Todos los datos presentados en este documento reflejan resultados típicos de análisis y son, según nuestro conocimiento, exactos y precisos; únicamente tienen valor indicativo y no constituyen compromiso ni garantía.*

CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
<b>Código del producto</b>	70 8821	<b>Código de barras</b>	3 273227 08821 3
PRODUCTO			
<b>Denominación legal</b>	Especialidad culinaria a base de soja y de materias grasas vegetales, esterilizada UHT, procedente de la agricultura ecológica.		
<b>Descripción</b>	Esta especialidad culinaria a base de soja y de materias grasas vegetales es fuente de omega 3 y rica en ácidos grasos esenciales. Se ha esterilizado mediante proceso UHT y después envasado en embalaje aséptico tipo tetrabrik.		
<b>Ingredientes</b>	Bebida de soja* 82% (agua de manantial, habas de soja descascarilladas** 7%), aceite de soja*, azúcar moreno sin refinar*, lecitina de girasol, espesantes: goma xantana, carragenanos. *Procedentes de la Agricultura Ecológica		
<b>Volumen neto</b>	20 centilitros	<b>Fecha de consumo preferente</b>	9 meses
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
<b>Color</b>	Crema	<b>Sabor</b>	Típico de la soja
<b>Olor</b>	Ligero a soja	<b>Textura</b>	Líquida
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS			
pH	6,5 a 8,2	Densidad	1,005
VALORES NUTRICIONALES Medios por 100 g			
<b>Valores energéticos</b>	721 kJ	175 kcal	
<b>Proteínas</b>	3,0 g	<b>Fibras alimentarias</b>	0,5 g
<b>Glúcidos</b>	2,2 g	<b>Sodio</b>	0,04 g
Azúcares	2,2 g		
Lactosa	0,0 g		
<b>Lípidos</b>	17,0 g		
<b>Ácidos grasos saturados</b>	3,0 g		
Ácidos grasos monoinsaturados	3,8 g		
Ácidos grasos poliinsaturados	10,2 g		
Omega 3	1,1 g		
Omega 6	9,1 g		
Colesterol	0,0 mg		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Producto esterilizado. Ausencia de gérmenes patógenos y tóxicos			
ALÉRGENOS según la Directiva 2007/68/CE del 27/11/2007			
Substancias alergénicas presentes en el producto		<b>SOJA</b>	
ENVASADO			
<b>UVC</b>	Envases tetrabrik 200 Slim impresos.	<b>Paquete</b>	24 uvc.