



AUSZUG AUS DEM ANALYSENUMFANG

WESENTLICHE BESTANDTEILE DER REGELMÄSSIGEN QUALITÄTSKONTROLLEN DER KIKKOMAN NATÜRLICH GEBRAUTEN SOJASAUCE:

- ✓ Verdeckter Einkauf der Sojasaucen-Proben
- ✓ Sensorische, mikrobiologische und chemisch-analytische Kontrolle des Endprodukts
- ✓ Kontrolle des Endprodukts und der Rohstoffe bezüglich Rückständen und Kontaminanten
- ✓ Jährliche Auditierung der Produktionsstätte
- ✓ Jährliche Auditierung der Lieferanten
- ✓ Überprüfung der Verpackung

UNTERSUCHUNGSUMFANG FÜR DAS PRODUKT: KIKKOMAN NATÜRLICH GEBRAUTE SOJASAUCE

UNTERSUCHUNGSUMFANG	PRÜFFREQUENZ
ROHWAREN	
Mikrobiologische Untersuchung	monatlich
Prüfung auf unerwünschte Rückstände und Kontaminanten	
ENDPRODUKT	
Sensorische Prüfung	monatlich
Prüfung der Nennfüllmenge	
Mikrobiologische Untersuchung	
Chemische Qualitätsparameter	
Ausschluss des Zusatzes von Konservierungsstoffen und Aromen	
Prüfung auf 3-MCPD als Kontaminante	quartalsweise
Prüfung auf weitere unerwünschte Rückstände und Kontaminanten	
Ausschluss der Zusätze von künstlichen Farbstoffen	jährlich
Nährwertanalyse	
Aminosäurespektrum	
Deklarationsprüfung	