

## Till den det berör

### Vad är sojasås?

Sojasås är en naturligt fermenterad/jäst produkt av fyra ingredienser: sojaböner, vatten, salt och vetemjöl. Efter att fermenteringen är avslutad tillsätts ibland andra ingredienser. Sådana ingredienser kan exempelvis vara socker, alkohol, konserveringsmedel.

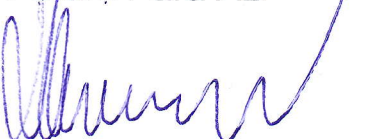
### Innehåller sojasås vetemjöl eller gluten?

Den sojasås, First Tapping Soy Sauce från Malaysia, Param Para AB använder i sin tillverkning innehåller inte gluten, dvs den är glutenfri. Detta innebär att den innehåller mindre än 7,0 mg gluten/kg, vilket är det gränsvärde EU fastställt, i sin förordning 41/2009, för att en produkt skall vara fri från gluten.

Förklaringen till detta är att det inte bildas något gluten av det vetemjöl som används i tillverkningsprocessen. Ingen knådning eller annan bearbetning av vetemjölet sker så att glutenprotein kan skapas. Det som sker i själva fermenteringsprocessen är att det glutenprotein, som finns i vetemjölet och vetemjölet som sådant, bryts ner och försvinner.

Lännersta den 25 juni 2020

Param Para AB



Lars Helmer  
QA-manager