CERES



To Northern Food Complex Co.,Ltd. 99/3 Moo 1. Chiangrai-Dongmada Rd., T. Maekorn, A. Mueang 57000, Chiang Rai, Thailand Standards GmbH

Vorderhaslach 1
91230 Happurg
Germany

2024.03.19

## Approval of your organic retail labels according to Reg. (EC) 834/07

Aspects which have been verified

	O.k.	Not applicable	Comment
Traceability back to the producer is assured (through	$\boxtimes$		CB-code: TH-
producer name, code number, lot number if applicable)			Bio-140
Identification as Organic	$\boxtimes$		
Correct listing of ingredients	$\boxtimes$		
Correct Certifier Code number	$\boxtimes$		
Correct use of EU logo	$\boxtimes$		
Correct identification of origin (EU / non-EU)	$\boxtimes$		Non -EU
Correct use of CERES logo		$\boxtimes$	

## The following labels have been approved:

- 1. Shoyu Sauce Soja 600 ml
- 2. Shoyu Traditionnnel Sauce Soja 600 ml

Luna Shrestha, CERES GmbH



**(** 

(神

**(** 

•



Fermentation traditionnelle - Agriculture bio et régénératrice Authentique Sauce Soja premium de Thailande

•

Autovid

•

Fabriquée en Thallande pour La Compagnie du Riz - Autour du Riz. 217 rue Guynemer. 38420 Le Versoud. France, Distribution certifiée par FR-810-10

船

CONTRIBUTION CLIMATIQUE

for life

E

oryzae. \*Biologische ingrediënten uit eeflijke handel met Fair for Life-Certificering. 1000 van de ingrediënten. Voedingswaarden per 100ml. Energie: 2864 / 67kcal. Vetten: Waarvan verzadigde vetzuen: Og. Kodhydraten: 656 waarvan suikers: 0,7g. Vezels: Eiwitten: 98g. Zout 158g. Tips: Bewaaren uit de buurt van licht. Na het openen, gelk houden tot de houdbaarheidsdatum. Ien minste houdbaar tot: zie op de dop. Distili gecertificeerd door FR-BIO-10. Geproduceerd in Thailand.

(NL) Sojasaus. Ingrediënten: water, soja\* 18%, rotszout, rijst\* 3%, gisting: Asperg

•

Ingrédients : asu soja" 18 %, sel de gemme, riz 3 %, ferment : Aspergillus oryzae. Thrigcielent solologiques et commerce equitable controlé Fair for Life : 100 % des ingrédients.

286 kJ / 67 kca aleurs nutritionnelles pour 100 ml

Vinaigrette =  $\int_{\text{de shoyu}}^{\text{à soupe}} + \int_{\text{d'huile}}^{\text{d'huile}} d'$ 

L'avis du goûteur : Saveur raffinée et délicate d'umami.

a soupe + 1/2 litre de shoyu

Bouillon =

III Parfum umami

acides gras saturés

conserver à l'abri de la lumière. Après uverture, conserver au réfrigérateur jusqu'à of date indiquée sur le bouchon. A consommer e préférence avant le : voir sur le bouchon.

600 mle Sans alcool ajouté Volume net / Netto volume

Planet Score PESTICIDES © BIODIVERSITÉ CLIMAT





Sans VEGAN ( É) Équitable

www.autourduriz.com



















**(** 



