



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:  
RB La 319.00

Afdeling: PO  
Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT

Datum: 10/12/2013

## PRODUCTSPECIFICATIE

Datum laatste receptversie: 19/11/2013  
Datum opmaak: 19/05/2014

### 1. PRODUCTOMSCHRIJVING

#### 1a. Benaming

DUIVELSSAUS

#### 1b. Receptcode

466 V002

### 2. INGREDIENTENDECLARATIE

tomatenpulp  
glucose-fructosestroop  
tomatenpuree  
rode paprika  
    rode paprika  
    azijn  
    water  
    zout  
    voedingszuur  
    citroenzuur  
azijn  
zout  
gemodificeerd zetmeel  
uien  
paprika  
voedingszuren  
    E575  
    E330  
tomaatpoeder  
conserveermiddelen  
    E202  
    E211  
specerijen  
verdikkingmiddel  
    xanthaangom  
natuurlijk capsicum aroma



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:  
RB La 319.00Afdeling: PO  
Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT

Datum: 10/12/2013

**3. VOEDINGSWAARDEN door berekening**

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	374 / 88
Vetten (g)	0,3
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,0
Koolhydraten (g)	18,4
waarvan suikers (g)	15,8
Eiwitten (g)	1,1
Zout (g)	2,3

**4. ALLERGENENINFORMATIE**

Wettelijke allergenen	
Gluten	-
tarwe	-
rogge	-
gerst	-
haver	-
spelt	-
kamut	-
schaaldieren	-
ei	-
vis	-
aardnoten (pinda's)	-
soja	-
melk	-
noten (schaalvruchten)	-
amandelen	-
hazelnoten	-
walnoten	-
cashewnoten	-
pecannoten	-
paranoten	-
pistachenoten	-
macademianoten	-
selderij	-
mosterd	-
sesam	-
zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
lupine	-
weekdieren	-



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:  
RB La 319.00Afdeling: PO  
Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT

Datum: 10/12/2013

Aanvullende allergenen	
lactose	-
cacao	-
glutamaat (E620 - E625)	-
kippenvlees	-
koriander	+
mais	+
peulvruchten	-
rundvlees	-
varkenvlees	-
wortel	-

vlees	-
azokleurstoffen	-

Geproduceerd in bedrijf waar gluten, vis, soja, melk, selderij, ei, mosterd en sulfieten worden verwerkt

**5. GMO ETIKETTERING**

Het eindproduct bevat geen genetisch gemanipuleerde organismen en is niet geproduceerd met grondstoffen van genetisch gemanipuleerde origine

**6. BIJKOMENDE VERMELDING OP DE VERPAKKING**

Aanvullende vermeldingen	Ja / Neen
"met zoetstof(fen)"; vermelding bij wettelijke verkoopsbenaming	Neen
"met suiker(s) en zoetstof(fen); vermelding bij wettelijke verkoopsbenaming	Neen
"Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden"	Neen

**7. PRODUCTIEPROCES****Stap 1: Bereiding van de waterige fase**


- Afweging van grondstoffen
- Menging van de samenstelling

**Stap 2: Productieproces**

- Koken
- Koelen

**Stap 3: Afulproces**

- Volumetrische afvulling in de eindverpakking
- Sluiten, etiketteren, dateren en ompakken

	HANDBOEK PAUWELS NV	Identificatienummer: RB La 319.00
	Afdeling: PO Systeem: KWA	<b>BEHEERD DOCUMENT</b>

## 8. PRODUCTSPECIFICATIES

### 8a. Grondstoffen en primaire verpakkingen

Voor elke grondstof / verpakking is een goedgekeurde specificatie aanwezig.  
Elke levering van grondstof / verpakking dient te voldoen aan de goedgekeurde specificatie

### 8b. Fysico-chemische parameters

Parameter	Waarde	min / max
pH	3,5	+ / - 0,3
% zout	2,5	+ / - 0,3
% zuur	1,7	+ / - 0,3

### 8c. Microbiologische parameters

Parameter	Doel (/g)	Tolerantie (/g)	THT (/g)
Totaal kiemgetal (30°C)	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Melkzuurbacteriën	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Schimmels	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
Gisten	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

## 9. STOCKAGEVOORWAARDEN

- Het eindproduct bewaart bij omgevingstemperatuur en mag niet bevroren worden.

*Informatie in dit document wordt aanzien als correct op de datum hierboven vermeld en wordt gegeven in goed vertrouwen.*

*Pauwels nv is eigenaar van deze informatie en deze informatie kan niet doorgegeven aan derden zonder goedkeuring van Pauwels nv.*

**PAUWELS n.v.**  
 Vaartstraat 126a  
 2520 RANST (Oelegem)  
 Tel. (03) 475 04 75 BTW BE 0404 100 020  
 HRA 40 187 Fax (03) 485 78 84

