	HANDBOEK PAUWELS NV	Identificatienummer: RB La 319.00
Afdeling: PO	BEHEERD DOCUMENT	Datum: 10/12/2013
Systeem: KWA		

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum laatste receptversie: 23/10/2012
Datum opmaak: 1/08/2014

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

1a. Benaming

PEPERSAUS

1b. Receptcode

79 V003

2. INGREDIENTENDECLARATIE

koolzaadolie
water
azijn
glucose-fructosestroop
eigeel
mosterd
water
azijn
mosterdzaden
voedingszuur
citroenzuur
specerij
gemodificeerd zetmeel
specerijen
rode pepers
zout
specerijextract
kleurstoffen
E150a
E150c
voedingszuren
melkzuur
citroenzuur
worcestersaus
water
suiker
azijn
melasse
uienpuree
zout
tamarinde
kruidnagel
gemberextract
knoflookextract
verdikkingsmiddel
johannesbroodpitmeel
aroma (bevat **gluten** van **gerst**)
conserveermiddel
E202



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:
RB La 319.00

Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT


Datum: 10/12/2013

3. VOEDINGSWAARDEN door berekening

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	2046 / 496
Vetten (g)	51,3
waarvan verzadigde vetzuren (g)	4,1
Koolhydraten (g)	6,5
waarvan suikers (g)	3,2
Eiwitten (g)	1,0
Zout (g)	2,1

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 ₂	-
lupine	-
weekdieren	-

	HANDBOEK PAUWELS NV	Identificatienummer: RB La 319.00
Afdeling: PO	BEHEERD DOCUMENT	Datum: 10/12/2013
Systeem: KWA		

Aanvullende allergenen	
lactose	-
cacao	-
glutamaat (E620 - E625)	-
kippenvlees	-
koriander	-
maïs	+
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 oplettenheid 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
- Volumetrische dosering van waterige fase, plantaardige olie en eigeel
- Emulgeren van de samenstelling
- Homogeniseren van de samenstelling

Stap 3: Afvulproces

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

	HANDBOEK PAUWELS NV	Identificatienummer: RB La 319.00
Afdeling: PO Systeem: KWA	BEHEERD DOCUMENT	Datum: 10/12/2013

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	3,1	+ / - 0,3
% zout	2,1	+ / - 0,3
% zuur	1,0	+ / - 0,3

8c. Microbiologische parameters

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

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.