


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

| |
|----------------------------|
| PRODUCTSPECIFICATIE |
|----------------------------|

Datum laatste receptversie: 20/03/2014
Datum opmaak: 18/04/2014

| |
|-------------------------------|
| 1. PRODUCTOMSCHRIJVING |
|-------------------------------|

- 1a. Benaming**
Andalouse
- 1b. Receptcode**
789 V001

| |
|----------------------------------|
| 2. INGREDIENTENDECLARATIE |
|----------------------------------|

sojaolie*

tomatenpuree

azijn

mosterd

water

azijn

mosterdzaden

voedingszuur

citroenzuur

specerij

eigeeel

glucose-fructosestroop

zout

gemodificeerd zetmeel

sojasaus

water

sojabonen

zout

suiker

tarwebloem

kleurstof

E150d

conserveermiddel

E211

specerijen

kappers

azijn

water

zout

melasse

uienpoeder

kruiden

specerijextract

voedingszuur

citroenzuur

aroma's

kleurstoffen

beta-caroteen

paprika-extract

verdikkingsmiddel

xanthaangom

citroensapconcentraat

*Het eindproduct bevat sojaolie geproduceerd van genetisch gemanipuleerde soja



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) | 2074 / 503 |
| Vetten (g) | 52,1 |
| waarvan verzadigde vetzuren (g) | 8,1 |
| Koolhydraten (g) | 5,8 |
| waarvan suikers (g) | 3,2 |
| Eiwitten (g) | 1,6 |
| Zout (g) | 1,8 |

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 SO2 | - |
| lupine | - |
| weekdieren | - |

| | | |
|---|------------------------------|--------------------------------------|
|  | HANDBOEK PAUWELS NV | Identificatienummer: RB La 319.00 |
| | Afdeling: PO Systeem: KWA | BEHEERD DOCUMENT |

| Aanvullende allergenen | |
|-------------------------|---|
| lactose | - |
| cacao | - |
| glutamaat (E620 - E625) | - |
| kipenvlees | - |
| 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 plantaardige olie geproduceerd van genetisch gemanipuleerde soja

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 |

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 | 3,3 | + / - 0,3 |
| % zout | 1,8 | + / - 0,3 |
| % zuur | 1,1 | + / - 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.

PAUWELS n.v.
 Vaartstraat 126a
 2520 RANST (Oelegem)
 Tel. (03) 475 04 75 BTW BE 0404 100 020
 HRA 40 157 Fax (03) 485 78 84

Develer