


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

## PRODUCTSPECIFICATIE

Datum laatste receptversie: 08/11/2012  
Datum opmaak: 11/04/2014

### 1. PRODUCTOMSCHRIJVING

**1a. Benaming**

Mayonaise


**1b. Receptcode**

302 V005

### 2. INGREDIENTENDECLARATIE

sojaolie\*  
eigeei  
water  
azijn  
mosterd  
water  
azijn  
mosterdzaden  
voedingszuur  
citroenzuur  
specerij  
zout  
suiker  
voedingszuur  
citroenzuur  
verdikkingsmiddelen  
guarpitmeel  
xanthaangom  
conserveermiddel  
E202  
antioxidant  
E385  
aroma

\*Het eindproduct bevat sojaolie geproduceerd van genetisch gemanipuleerde soja


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

### 3. VOEDINGSWAARDEN door berekening

| Gemiddelde waarde voor          | 100 g      |
|---------------------------------|------------|
| Energie (kJ / kcal)             | 3023 / 735 |
| Vetten (g)                      | 80,6       |
| waarvan verzadigde vetzuren (g) | 12,7       |
| Koolhydraten (g)                | 0,7        |
| waarvan suikers (g)             | 0,5        |
| Eiwitten (g)                    | 1,3        |
| Zout (g)                        | 1,1        |

### 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 <sub>2</sub> | - |
| lupine  | - |
| weekdieren  | - |

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

| Aanvullende allergenen  |   |
|-------------------------|---|
| lactose                 | - |
| cacao                   | - |
| glutamaat (E620 - E625) | - |
| kippenvlees             | - |
| koriander               | - |
| maïs                    | + |
| peulvruchten            | + |
| rundvlees               | - |
| varkenvlees             | - |
| wortel                  | - |
| <b>vlees</b>            | - |
| <b>azokleurstoffen</b>  | - |

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

#### 5. GMO ETIKETERING

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

- 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

|   |                            |   |
|---|----------------------------|---|
|  | <b>HANDBOEK PAUWELS NV</b> | Identificatienummer:<br><b>RB La 319.00</b> |
| Afdeling: PO<br>Systeem: KWA  | <b>BEHEERD DOCUMENT</b>    | Datum: <b>10/12/2013</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    | 1,1    | + / - 0,3 |
| % zuur    | 0,5    | + / - 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 49 167 Fax (03) 485 76 84

*Devalde*