



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:  
RB La 319.00Afdeling: PO  
Systeem: KWA**BEHEERD DOCUMENT**

Datum: 10/12/2013

**PRODUCTSPECIFICATIE**

Datum laatste receptversie: 25/10/2012

Datum opmaak: 18/11/2014

**1. PRODUCTOMSCHRIJVING****1a. Benaming**

MAYONNAISE

**1b. Receptcode**

382 V008

**2. INGREDIENTENDECLARATIE**

sojaolie\*

eigeeel

azijn

mosterd

water

azijn

mosterdzaden

voedingszuur

citroenzuur

specerij

zout

suiker

verdikkingsmiddel

guarpitmeel

gemodificeerd zetmeel

conserveermiddelen

kaliumsorbaat

natriumbenzoaat

voedingszuur

citroenzuur

antioxidant

calciumdinaatrium EDTA

specerijextract

\*sojaolie geproduceerd van genetisch gemanipuleerde soja

**Pauwels NV**  
Vaartstraat 126a  
2520 RANST (Oelegem)  
tel. (03)4750475 BTW BE 404 100 020  
HRA 40 157 Fax (03) 485 78 84

Afdeling: PO  
Systeem: KWA**BEHEERD DOCUMENT**

Datum: 10/12/2013

**3. VOEDINGSWAARDEN door berekening**

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	3057 / 743
Vetten (g)	81,1
waarvan verzadigde vetzuren (g)	12,8
Koolhydraten (g)	1,5
waarvan suikers (g)	1,3
Eiwitten (g)	1,3
Zout (g)	1,2

**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	-

Afdeling: PO  
Systeem: KWA**BEHEERD DOCUMENT**

Datum: 10/12/2013

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 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

	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	3,8	+ / - 0,3
% zout	1,3	+ / - 0,3
% zuur	0,45	+ / - 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. HOUDBAARHEIDSTERMIJN / STOCKAGEVOORWAARDEN

- De houdbaarheidstermijn van het eindproduct (THT) is 6 maanden.
- 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.*