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

PRODUCTSPECIFICATIE


Datum laatste receptversie: 14/11/2012
Datum opmaak: 14/04/2014

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

- 1a. Benaming**
Knoflooksaus
- 1b. Receptcode**
128 V004

2. INGREDIENTENDECLARATIE

koolzaadolie
water
azijn
glucose-fructosestroop
gemodificeerd zetmeel
eiwit
zout
mosterd
water
azijn
mosterdzaden
voedingszuur
citroenzuur
specerij
knoflook 1,2%
tarwezetmeel
knoflookpoeder 0,7%
aroma
conserveermiddelen
E202
E211
uik poeder
verdikkingsmiddelen
xanthaangom
johannesbroodpitmeel
k. uijden
specerijextract
voedingszuur
citroenzuur
kleurstof
bèta-caroteen
antioxidant
E385


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

3. VOEDINGSWAARDEN door berekening

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	1523 / 369
Vetten (g)	35,9
waarvan verzadigde vetzuren (g)	2,8
Koolhydraten (g)	9,8
waarvan suikers (g)	5,0
Eiwitten (g)	0,7
Zout (g)	2,2

4. ALLERGENENINFORMATIE

Waarschijnlijke 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 Systeem: KWA	BEHEERD DOCUMENT

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

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	3,55	+ / - 0,3
% zout	2,2	+ / - 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 deergegeven 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

De Veldt