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

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum laatste receptversie: 23/10/2012
Datum opmaak: 15/04/2014

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

1a. Benaming


Mammoet saus

1b. Receptcode

141 V006

2. INGREDIËTENDECLARATIE

koolzaadolie
tomatenpuree
glucose-fructosestroop
uien
azijn
eigeei
zout
gemodificeerd zetmeel
uiensapconcentraat
paprika
uienpoeder
tarwezetmeel
specerijextract
conserveermiddelen
E202
E211
voedingszuur
melkzuur 0,1%
chilipoeder
verdikkingsmiddel
jolannesbroodpitmeel
natuurlijk capsicum aroma
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)	1880 / 454
Vetten (g)	41,3
waarvan verzadigde vetzuren (g)	3,3
Koolhydraten (g)	18,3
waarvan suikers (g)	15,0
Eiwitten (g)	1,5
Zout (g)	1,6

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	-
zwavel dioxide 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	4,4	+ / - 0,3
% zout	1,7	+ / - 0,3
% zuur	0,5	+ / - 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

J. Paans
 15-04-2014