



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:
RB La 319.00

Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT

Datum: 10/12/2013

PRODUCTSPECIFICATIEDatum laatste receptversie: 13/11/2003
Datum opmaak: 29/04/2014**1. PRODUCTOMSCHRIJVING**

- 1a. Benaming**
MOSTERD
- 1b. Receptcode**
701 V002

2. INGREDIENTENDECLARATIE

water
azijn
mosterdzaden
zout
voedingszuur
 citroenzuur
specerijen
verdikkingsmiddelen
 guarpitmeel
 xanthaangom
specerijextract (bevat kleurstof: E100)

Pauwels NV
Vaartstraat 126a
2520 RANST (Oelegem)
tel. (03)4750475 BTW BE 404 100 020
HRA 40 157 Fax (03) 485 78 80





Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT

Datum: 10/12/2013

3. VOEDINGSWAARDEN door berekening

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	464 / 111
Vetten (g)	5,3
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,3
Koolhydraten (g)	6,6
waarvan suikers (g)	1,1
Eiwitten (g)	4,8
Zout (g)	3,2

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 SO2	-
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 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 oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden"	Neen

7. PRODUCTIEPROCES**Stap 1: Bereiding van de waterige fase**


- Afweging van grondstoffen
- Menging van de samenstelling

Stap 2: Productieproces

- malen van waterfase
- afkoelen

Stap 3: Afvulproces

- Volumetrische afvulling in de eindverpakking
- Sluiten, etiketteren, dateren en ompakken

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

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	3,25	+ / - 0,3
% zout	3,3	+ / - 0,3
% zuur	2,9	+ / - 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.