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

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum laatste receptversie: 25/10/2012
Datum opmaak: 17/04/2014

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

1a. Benaming

Tartaar Deluxe

1b. Receptcode

175 V006

2. INGREDIENTENDECLARATIE

sojaolie (*)
uien
water
azijn
eigeel
glucose-fructosestroop
moster :
water
aziin
mosterdzaden
voedingszuur
citroenzuur
specerij
kruiden
zout
gemodificeerd zetmeel
voedingszuren
E575
E334
uienpoeder
conserveermiddel
E202
verdikkingsmiddelen
guarpitmeel
xanthaangom
antioxidant
E385

*Het eindproduct bevat sojaolie geproduceerd van genetisch gemanipuleerde soja

Afdeling: PO
Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT


Datum: 10/12/2013

3. VOEDINGSWAARDEN door berekening

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	2449 / 594
Vetten (g)	61,9
waarvan verzadigde vetzuren (g)	9,7
Koolhydraten (g)	7,3
waarvan suikers (g)	5,2
Eiwitten (g)	1,3
Zout (g)	1,4

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	-

	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, seiderij, 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 verkoopbenaming	Neen
"met suiker(s) en zoetstof(fen); vermelding bij wettelijke verkoopbenaming	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

- 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	3,3	+ / - 0,3
% zout	1,5	+ / - 0,3
% zuur	0,6	+ / - 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

[Handwritten signature]
 17-09-2014