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

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum laatste receptversie: 03/12/2004
Datum opmaak: 1/08/2014

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

1a. Benaming

HAMBURGER HOT SAUCE

1b. Receptcode

133 V005

2. INGREDIENTENDECLARATIE

water
glucose-fructosestroop
azijn
gemodificeerd zetmeel
mosterd
water
azijn
mosterdzaden
voedingszuur
citroenzuur
specerij
zout
specerijen
verdikkingsmiddel
guarpitmeel
conserveermiddelen
E202
E211
aroma
voedingszuur
melkzuur
kleurstof
E150c
antioxidant
E385



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:
RB La 319.00

Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT


Datum: 10/12/2013

3. VOEDINGSWAARDEN door berekening

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	488 / 115
Vetten (g)	0,4
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,0
Koolhydraten (g)	26,1
waarvan suikers (g)	19,4
Eiwitten (g)	0,4
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	-
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	BEHEERD DOCUMENT	Datum: 10/12/2013
Systeem: KWA		

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

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	Datum: 10/12/2013

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	3,35	+ / - 0,3
% zout	1,6	+ / - 0,3
% zuur	1,3	+ / - 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.