



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:
RB La 319.00

Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT

Datum: 10/12/2013

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum laatste receptversie: 19/11/2012

Datum opmaak: 5/06/2014

1. PRODUCTOMSCHRIJVING**1a. Benaming**

MAYONAISE

1b. Receptcode

303 V006

2. INGREDIENTENDECLARATIE

koolzaadolie

eigeel

water

azijn

mosterd

water

azijn

mosterdzaden

voedingszuur

citroenzuur

specerij

zout

suiker

voedingszuur

citroenzuur

verdikkingsmiddelen

cellulosegom

xanthaangom

conserveermiddel

E202

antioxidant

E385

aroma

Pauwels NV
Vaartstraat 126a
2520 RANST (Oelegem)
tel. (03)4750475 BTW BE 404 100 020
HRA 40 157 Fax (03) 485 78 84



Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT

Datum: 10/12/2013

3. VOEDINGSWAARDEN door berekening

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	3023 / 735
Vetten (g)	80,6
waarvan verzadigde vetzuren (g)	6,5
Koolhydraten (g)	0,7
waarvan suikers (g)	0,5
Eiwitten (g)	1,3
Zout (g)	1,1

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 opletendheid van kinderen nadelig beïnvloeden"	Neen

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

- Afweging van grondstoffen
- Menging van de samenstelling

Stap 2: Productieproces

- 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



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	3,5	+ / - 0,3
% zout	1,1	+ / - 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.