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

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum opmaak: 31/03/2023

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

1a. Benaming

FRIETSAUS

1b. Receptcode

R99503P V003

2. INGREDIENTENDECLARATIE

water
koolzaadolie 24%
glucose-fructosestroop
gemodificeerd zetmeel
azijn
vrije uitloop **eigeeel** 2,3%
suiker
mosterd
water
azijn
mosterdzaden
voedingszuur
citroenzuur
specerij
zout
voedingszuur
melkzuur
conserveermiddel
kaliumsorbaat
verdikkingsmiddel
xanthaangom
antioxidant
calciumdinatrium-EDTA
kleurstof
bèta-caroteen

Jolien Sadones 31-03-2023



Afdeling: PO


Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT**3. VOEDINGSWAARDEN door berekening**

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	1233 / 297
Vetten (g)	25
waarvan verzadigde vetzuren (g)	2,0
Koolhydraten (g)	17
waarvan suikers (g)	12
Eiwitten (g)	0,5
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	BEHEERD DOCUMENT	
Systeem: KWA		

Aanvullende allergenen	
lactose	-
cacao	-
glutamaat (E620 - E625)	-
kippenvlees	-
koriander	-
maïs	+
peulvruchten	-
rundvlees	-
varkenvlees	-
wortel	-

vlees	-
azokleurstoffen	-

5. GMO ETIKETERING

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: Voorbereiding


- Afweging van grondstoffen
- Aanmaak door menging van de koulifaze, waterpremix, oliepremix

Stap 2 : Productieproces continu

- Volumetrisch doseren van de verschillende fazes
- Koken en koelen van de kouli faze
- Emulgeren

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	min	max
pH	3,35	3,85
% zout	1,30	1,69
% zuur	0,46	0,77

8c. Microbiologische parameters

Parameter	Doel (/g)	Tolerantie (/g)	THT (/g)
Totaal kiemgetal (30°C)	3×10^3	3×10^5	3×10^7
Melkzuurbacteriën	3×10^3	3×10^4	3×10^7
Schimmels	3×10^2	3×10^3	geen zichtbare schimmelvorming
Gisten	3×10^3	3×10^4	3×10^5
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	<100	100

9. HOUDBAARHEIDSTERMIJN / STOCKAGEVOORWAARDEN

- Het eindproduct bewaart bij omgevingstemperatuur en mag niet bevroren worden.

10. METAALDETECTIE

Toegepast voor alle verpakkingen behalve: emmers, BIB, laminaat tubes (zeef) en bidons.

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.