

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

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum opmaak: 11/10/2021

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

1a. Benaming

MAYONAISE TRAITEUR

1b. Receptcode

4050 V005

2. INGREDIENTENDECLARATIE

sojaolie* 78,7%

eigeel 7,5%

azijn

mosterd

water

azijn

mosterdzaden

voedingszuur

citroenzuur

specerij

zout

suiker

gemodificeerd zetmeel

verdikkingsmiddel

guarpitmeel

antioxidant

calciumdinatrium-EDTA

specerijextract

* het eindproduct bevat sojaolie geproduceerd van genetisch gemanipuleerde soja.

Pauwels n.v.
 Vaartstraat 176
 2520 RANST (Oelegem)
 Tel: 03 475 04 75 BTW BE 404 100 020
 HRA 40 157 Fax: 03 485 78 84





Afdeling: PO


Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT**3. VOEDINGSWAARDEN door berekening**

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	3043 / 740
Vetten (g)	80,7
waarvan verzadigde vetzuren (g)	12,9
Koolhydraten (g)	1,6
waarvan suikers (g)	1,3
Eiwitten (g)	1,3
Zout (g)	1,3

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
	BEHEERD DOCUMENT	

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

vlees	-
azokleurstoffen	-

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 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

- 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	3,75	+ / - 0,3
% zout	1,25	+ / - 0,3
% zuur	0,4	+ / - 0,3

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. 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.