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

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum laatste receptversie: 18/09/2016
 Datum opmaak: 6/07/2018

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

1a. Benaming

MAYONAISE TRADITIONEEL

1b. Receptcode

4103 V001 - 333 V001

2. INGREDIENTENDECLARATIE

koolzaadolie 78,1%
 scharreleigeel 7,5%
 water
 azijn
mosterd
 water
 azijn
mosterdzaden
 voedingszuur
 citroenzuur
 specerij
 zout
 suiker
 voedingszuur
 citroenzuur
 conserveermiddel
 kaliumsorbaat
 verdikkingsmiddelen
 guarpitmeel
 xanthaangom
 antioxidant
 calciumdinatrium-EDTA
 aroma

Afdeling: PO
Systeem: KWA**BEHEERD DOCUMENT**


Datum: 10/12/2013

3. VOEDINGSWAARDEN door berekening

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	3005 / 731
Vetten (g)	80,1
waarvan verzadigde vetzuren (g)	6,6
Koolhydraten (g)	0,6
waarvan suikers (g)	0,5
Eiwitten (g)	1,3
Zout (g)	1,1
omega 3 vetzuren (g)	6,6

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
	BEHEERD DOCUMENT	Datum: 10/12/2013
Afdeling: PO Systeem: KWA		

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

vlees	-
azokleurstoffen	-

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 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

- 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	BEHEERD DOCUMENT	Datum: 10/12/2013
Systeem: KWA		

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	0,55	+ / - 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	3×10^5	3×10^7
Schimmels	3×10^2	3×10^3	geen zichtbare schimmelvorming
Gisten	3×10^3	3×10^4	3×10^5

9. STOCKAGEVOORWAARDEN

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

10. METAALDETECTIE

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

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.