



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:  
RB La 319.00

Afdeling: PO

Systeem: KWA

**BEHEERD DOCUMENT**

## PRODUCTSPECIFICATIE

Datum opmaak: 9/04/2019

### 1. PRODUCTOMSCHRIJVING

#### 1a. Benaming

TARTAAR DE LUXE

#### 1b. Receptcode

5008 V001

### 2. INGREDIENTENDECLARATIE

koolzaadolie 60%

uien 9%

water

azijn

scharreleigeeel 5,3%

glucose-fructosestroop

**mosterd**

water

azijn

**mosterdzaden**

voedingszuur

citroenzuur

specerij

bieslook 1,5%

zout

voedingszuren

glucono-delta-lacton

wijnsteenzuur

gemodificeerd zetmeel

uienpoeder

peterselie

conserveermiddel

kaliumsorbaat

verdikkingsmiddelen

guarpitmeel

xanthaangom

antioxidant

calciumdinatrium-EDTA



Afdeling: PO

Systeem: KWA

**BEHEERD DOCUMENT****3. VOEDINGSWAARDEN door berekening**

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	2432 / 590
Vetten (g)	61,6
waarvan verzadigde vetzuren (g)	5,0
Koolhydraten (g)	6,8
waarvan suikers (g)	4,5
Eiwitten (g)	1,4
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	-



Afdeling: PO

Systeem: KWA

**BEHEERD DOCUMENT**

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**

- Koken
- Koelen
- 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****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	3,25	+ / - 0,3
% zout	1,45	+ / - 0,3
% zuur	0,75	+ / - 0,3

**8c. Microbiologische parameters**

Parameter	Doel (/g)	Tolerantie (/g)	THT (/g)
Totaal kiemgetal (30°C)	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$	$3 \times 10^7$
Melkzuurbacteriën	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^7$
Schimmels	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	geen zichtbare schimmelvorming
Gisten	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^5$
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.*