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

SPECIFICATION

Date de la dernière version de la recette : 24/09/2016
Date de la fiche: 5/07/2018

1. DESCRIPTION DU PRODUIT

1a. Dénomination

SAUCE FRITES HOLLANDAISE

1b. Numéro de la recette

5015 V001

2. DECLARATION DES INGREDIENTS

huile de colza 35%
eau
sirop de glucose-fructose
vinaigre
jaune d'**oeuf** issu d'oeufs de poules élevées au sol 3,5%
amidon modifié
sel
amidon
moutarde
 eau
 vinaigre
 graines de **moutarde**
 acidifiant
 acide citrique
 épice
épaississants
 gomme guar
 gomme xanthane
conservateur
 acide sorbique
arôme
antioxydant
 calcium disodium EDTA
colorant
 caroténoïdes

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


Date: 10/12/2013

3. NUTRITION par calcul

valeurs moyennes pour	100 g
énergie (kJ / kcal)	1565/379
matières grasses (g)	35,8
dont acides gras saturés (g)	2,9
glucides (g)	13,1
dont sucres (g)	9,7
protéines (g)	0,5
sel (g)	1,7
acides gras oméga 3	3,0

4. INFORMATION D'ALLERGENES

Wettelijke allergenen	
Gluten	-
blé	-
seigle	-
orge	-
avoine	-
epeautre	-
kamut	-
Crustacés	-
Oeuf	+
Poissons	-
Arachides / cacahuètes	-
Soja	-
Lait	-
Fruits à coques	-
amandes	-
noisettes	-
noix	-
noix de cajou	-
noix de pécan	-
noix du Brésil	-
Pistaches	-
Noix de Macadamia et noix de Queensland	-
Céleri	-
Moutarde	+
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 - E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10mg/litres exprimées en SO2	-
Lupin	-
Mollusques	-

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

Allergènes supplémentaires	
Lactose	-
Cacao	-
Glutamate (E620 - E625)	-
Poulet	-
Coriandre	-
Mais	+
Legumineuse	-
Boeuf	-
Porc	-
Carotte	-

Viande	-
Colorants AZO	-

5. GMO ETIQUETAGE

Le produit fini ne contient pas d'organisme génétiquement modifié et n'est pas fabriqué avec des matières premières d'origine génétiquement manipulée

6. INFORMATION SUPPLEMENTAIRE SUR L'EMBALLAGE

Les mentions supplémentaires	Oui / Non
"avec édulcorant(s)"; La mention dans la dénomination	Non
"avec sucre(s) et édulcorant(s)"; La mention dans la dénomination	Non
"Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants"	Non

7. PROCESSUS DE PRODUCTION

L'étape 1: La préparation de la phase aqueuse


- Peser les matières premières
- Mélanger la composition

L'étape 2: Le processus de production

- Réchauffer
- Refroidir
- Dosage volumétrique de la phase aqueuse, de l'huile végétale et du jaune oeuf
- Émulsionner la composition
- Homogénéiser la composition

L'étape 3: Le processus de remplissage

- Remplissage volumétrique dans l'emballage
- Fermer, étiquetter, dater et emballer

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

8. SPECIFICATIONS DU PRODUIT

8a. Matières premières et emballages primaires

Pour chaque matière première/emballage, une spécification approuvée est présente.
Chaque livraison de la matière première/emballage doit être conforme à la spécification approuvée.

8b. Paramètres Physico-chimiques

Paramètre	Valeur	min / max
pH	3,4	+ / - 0,3
% sel	1,75	+ / - 0,3
% acide	0,6	+ / - 0,3

8c. Paramètres microbiologiques

Paramètres	Cibles (/g)	Tolerances (/g)	à DLUO (/g)
Germes totaux (30°C)	3×10^3	3×10^5	3×10^7
Lactobacilles	3×10^3	3×10^5	3×10^7
Moisissures	3×10^2	3×10^3	pas de formation de moisissure visible
Levures	3×10^3	3×10^4	3×10^5

9. CONDITIONS DE STOCKAGE

- Le produit fini doit être conservé à température ambiante et ne peut pas être congelé.

10. DETECTION DE METAUX

Appliqué pour tous les emballages sauf: seaux, BIB, tubes laminés (tamis).

*L'information dans ce document est considérée comme correct et donnée en toute confiance,
à la date mentionnée ci-dessus.*

*Pauwels NV est le propriétaire de cette information et cette information ne peut pas être transmise
à des tiers sans l'autorisation explicite de Pauwels NV.*