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

## SPECIFICATION

Date de la dernière version de la recette : 22/09/2017  
Date de la fiche: 6/07/2018

### 1. DESCRIPTION DU PRODUIT

**1a. Dénomination**

MAYONNAISE A LA TRUFFE

**1b. Numéro de la recette**

5066 V001

### 2. DECLARATION DES INGREDIENTS

huile de colza 70%  
eau  
jaune d'**oeuf** issu d'oeufs de poules élevées au sol 6,2%  
vinaigre  
**moutarde**  
  eau  
  vinaigre  
  graines de **moutarde**  
  acidifiant  
    acide citrique  
  épice  
truffe 3,5%  
sel  
amidon  
arômes naturels  
arôme  
acidifiant  
  acide citrique  
conservateur  
  sorbate de potassium  
épaississant  
  gomme guar  
extrait d'épice

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


Date: 10/12/2013

**3. NUTRITION par calcul**

valeurs moyennes pour	100 g
énergie (kJ / kcal)	2706/658
matières grasses (g)	71,9
dont acides gras saturés (g)	5,9
glucides (g)	1,0
dont sucres (g)	0,1
protéines (g)	1,3
sel (g)	1,5
acides gras oméga 3	6,0

**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	-

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

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

<b>Viande</b>	-
<b>Colorants AZO</b>	-

#### 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

	<b>HANDBOEK PAUWELS NV</b>	Identificatienummer: RB La 319.00
Afdeling: PO	<b>BEHEERD DOCUMENT</b>	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	3,8	+ / - 0,3
% sel	1,55	+ / - 0,3
% acide	0,5	+ / - 0,3

### 8c. Paramètres microbiologiques

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

## 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.*