



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:
RB La 319.00

Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum opmaak: 17/01/2023

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

1a. Benaming

KETCHUP

1b. Receptcode

401 V005

2. INGREDIENTENDECLARATIE

glucose-fructosestroop

tomatenpuree (135g tomaten in 100g ketchup)

azijn

karamel

glucosestroop

suiker

water

zout

gemodificeerd zetmeel

voedingszuren

melkzuur

citroenzuur

verdikkingsmiddelen

guarpitmeel

xanthaangom

conserveermiddel

kaliumsorbaat

specerijen

uienpoeder

appelsapconcentraat

glucosestroop

appelsapconcentraat

Kan mosterd bevatten



Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT**3. VOEDINGSWAARDEN door berekening**

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	764 / 180
Vetten (g)	0,2
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,1
Koolhydraten (g)	41,5
waarvan suikers (g)	36,4
Eiwitten (g)	1,2
Zout (g)	2,1

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

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	3,4	+ / - 0,3
% zout	2,2	+ / - 0,3
% zuur	1,6	+ / - 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.