



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:  
RB La 319.00

Afdeling: PO

Systeem: KWA

**BEHEERD DOCUMENT****PRODUCTSPECIFICATIE**

Datum opmaak: 8/02/2023

**1. PRODUCTOMSCHRIJVING****1a. Benaming**

MAYONAISE

**1b. Receptcode**

4103 V002

**2. INGREDIENTENDECLARATIE**

koolzaadolie 79%

scharreleigeel 7,5%

water

azijn

**mosterd**

water

azijn

**mosterdzaden**

voedingszuur

citroenzuur

specerij

zout

suiker

voedingszuur

citroenzuur

verdikkingsmiddelen

guarpitmeel

xanthaangom

antioxidant

calciumdinatrium-EDTA

natuurlijke aroma's



Afdeling: PO

Systeem: KWA

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

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	3050 / 742
Vetten (g)	81,4
waarvan verzadigde vetzuren (g)	6,6
Koolhydraten (g)	0,6
waarvan suikers (g)	0,6
Eiwitten (g)	1,3
Zout (g)	1,1

**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**

- 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

	<b>HANDBOEK PAUWELS NV</b>	Identificatienummer: RB La 319.00
	<b>BEHEERD DOCUMENT</b>	
Afdeling: PO		
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	0,45	+ / - 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.*