



Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT**PRODUCTSPECIFICATIE**

Datum opmaak: 17/01/2024

1. PRODUCTOMSCHRIJVING**1a. Benaming**

BBQ SAUS

1b. Receptcode

R99855P V002

2. INGREDIENTENDECLARATIE

water

suiker

tomatenpuree dubbel geconcentreerd 8%

azijn

melasse

honing

gemodificeerd zetmeel

zout

mosterd

water

azijn

mosterdzaden

voedingszuur

citroenzuur

specerij

uiensapconcentraat

specerijen (bevat **mosterd**)

citroensapconcentraat

kleurstof

karamel

knoflookpoeder

rookaroma

conserveermiddel

sorbinezuur



Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT**3. VOEDINGSWAARDEN door berekening**

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	560 / 132
Vetten (g)	0,2
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,0
Koolhydraten (g)	30
waarvan suikers (g)	27
Eiwitten (g)	0,9
Zout (g)	1,7

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 SO ₂	-
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 continu

- Koken
- Koelen

Stap 3: Afvulproces

- Volumetrische afvulling in de eindverpakking
- Sluiten, etiketteren, dateren en ompakken

	HANDBOEK PAUWELS NV	Identificatienummer: RB La 319.00
	BEHEERD DOCUMENT	
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	min	max
pH	3,35	3,95
% zout	1,6	2,2
% zuur	0,8	1,4

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.

Als we binnen 10 werkdagen na het versturen van de ondertekende productspecificatie geen reactie ontvangen, beschouwen we deze productspecificatie als goedgekeurd.