

	HANDBOEK PAUWELS NV	Identificatienummer: RB La 319.00 
Afdeling: PO Systeem: KWA	BEHEERD DOCUMENT	

SPECIFICATION

Date de la fiche: 11/10/2021

1. DESCRIPTION DU PRODUIT

1a. Dénomination

MAYONNAISE TRAITEUR / Mayonaise BS Group 10L

1b. Numéro de la recette

4050 V005

2. DECLARATION DES INGREDIENTS

huile de soja* 78,7%
 jaune d'oeuf 7,5%
 vinaigre
moutarde
 eau
 vinaigre
 graines de **moutarde**
 acidifiant
 acide citrique
 épice
 sel
 sucre
 amidon modifié
 épaississant
 gomme guar
 antioxydant
 calcium disodium EDTA
 extrait d'épice

* le produit fini contient huile de soja produite de soja génétiquement modifié.

Pauwels n.v.
 Vaartstraat 176
 2520 RANST (Oelegem)
 Tel: 03 475 04 75 BTW BE 404 100 020
 HRA 40 157 Fax: 03 485 78 84



	HANDBOEK PAUWELS NV	Identificatienummer: RB La 319.00
Afdeling: PO	BEHEERD DOCUMENT	
Systeem: KWA		

3. NUTRITION par calcul

valeurs moyennes pour	100 g
énergie (kJ / kcal)	3043 / 740
matières grasses (g)	80,7
dont acides gras saturés (g)	12,9
glucides (g)	1,6
dont sucres (g)	1,3
protéines (g)	1,3
sel (g)	1,3

4. INFORMATION D'ALLERGENES

Allergènes à mentionner	
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	
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 contient de huile de soja produite à partir de soja génétiquement modifié

6. INFORMATION SUPPLEMENTAIRE SUR L'EMBALLAGE

Les mentions supplémentaires	Oui / Non
"avec édulcorant(s)"; La mention dans la dénomination	Non
"avec sucre(s) et edulcorant(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

- 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	
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	3,75	+ / - 0,3
% sel	1,25	+ / - 0,3
% acide	0,4	+ / - 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	3×10^4	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
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g	<100	100

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) et bidons.

*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.*