



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:
RB La 319.00

Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT**SPECIFICATION**

Date de la fiche: 3/02/2022

1. DESCRIPTION DU PRODUIT**1a. Dénomination**

TARTAAR DE LUXE

1b. Numéro de la recette

5008 V001

2. DECLARATION DES INGREDIENTS

huile de colza 60%
oignons 9%
eau
vinaigre
jaune d'**oeuf** issu d'oeufs de poules élevées au sol 5,3%
sirop de glucose-fructose
moutarde
 eau
 vinaigre
 graines de **moutarde**
 acidifiant
 acide citrique
 épice
ciboulette 1,5%
sel
acidifiants
 glucono-delta-lactone
 acide tartrique
amidon modifié
oignons en poudre
persil
conservateur
 sorbate de potassium
épaississants
 gomme guar
 gomme xanthane
antioxydant
 calcium disodium EDTA



Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT**3. NUTRITION par calcul**

valeurs moyennes pour	100 g
énergie (kJ / kcal)	2442 / 593
matières grasses (g)	61,9
dont acides gras saturés (g)	5,0
glucides (g)	6,8
dont sucres (g)	4,5
protéines (g)	1,4
sel (g)	1,4

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	-

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

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

Viande	-
Colorants AZO	-

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

Afdeling: PO
Systeem: KWA**BEHEERD DOCUMENT****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	3,25	+ / - 0,3
% sel	1,45	+ / - 0,3
% acide	0,7	+ / - 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.*