



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:  
RB La 319.00

Afdeling: PO

Systeem: KWA

**BEHEERD DOCUMENT****SPECIFICATION**

Date de la fiche: 17/01/2023

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

ANDALOUSE

**1b. Numéro de la recette**

5001 V003

**2. DECLARATION DES INGREDIENTS**

huile de colza 49,5%

purée de tomates

vinaigre

**moutarde**

eau

vinaigre

graines de **moutarde**

acidifiant

acide citrique

épice

sirop de glucose-fructose

jaune d'**oeuf** issu d'oeufs de poules élevées au sol 4,2%

sel

amidon modifié

acidifiants

acide citrique

acide lactique

plantes aromatiques

colorants

extrait de paprika

caramel ordinaire

caroténoïdes

épices (contient **moutarde**)

exhausteur de goût

glutamate monosodique

concentré de betteraves rouges

épaississant

gomme guar

oignons en poudre

sauce worcester

eau

sucre

vinaigre

mélasse

purée d'oignons

sel

tamarin

clou de girofle

extrait de gingembre

extrait d'ail

conservateur

sorbate de potassium

extrait d'épice

Productinformatieblad

Date: 10/12/2013



Afdeling: PO

Systeem: KWA

**BEHEERD DOCUMENT****3. NUTRITION par calcul**

valeurs moyennes pour	100 g
énergie (kJ / kcal)	2056 / 499
matières grasses (g)	51,3
dont acides gras saturés (g)	4,2
glucides (g)	6,4
dont sucres (g)	4,4
protéines (g)	1,5
sel (g)	2,3

**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	-

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	3,35	+ / - 0,3
% sel	2,35	+ / - 0,3
% acide	1,25	+ / - 0,3

**8c. Paramètres microbiologiques**

Paramètres	Cibles (/g)	Tolerances (/g)	à DLUO (/g)
Germes totaux (30°C)	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$	$3 \times 10^7$
Lactobacilles	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^7$
Moisissures	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	pas de formation de moisissure visible
Levures	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^5$
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.*