	HANDBOEK PAUWELS NV	Identificatienummer: RB La 319.00
Afdeling: PO	<b>BEHEERD DOCUMENT</b>	
Systeem: KWA		

## SPECIFICATION

Date de la fiche: 31/07/2023

### 1. DESCRIPTION DU PRODUIT

**1a. Dénomination**

MOUTARDE DOUCE

**1b. Numéro de la recette**

709 V001

### 2. DECLARATION DES INGREDIENTS

eau  
graines de **moutarde**  
vinaigre  
sel  
curcuma



Afdeling: PO

Systeem: KWA

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

valeurs moyennes pour	100 g
énergie (kj / kcal)	448 / 108
matières grasses (g)	5,9
dont acides gras saturés (g)	0,3
glucides (g)	2,0
dont sucres (g)	1,5
protéines (g)	6,8
sel (g)	3,2

**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 Queenslan	-
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**

- Le broyage de la phase aqueuse
- Refroidir

**L'étape 3: Le processus de remplissage**

- Remplissage volumétrique dans l'emballage
- Fermer, étiquetter, dater et emballer

	<b>HANDBOEK PAUWELS NV</b>	<b>Identificatienummer:</b> <b>RB La 319.00</b>
	<b>BEHEERD DOCUMENT</b>	
Afdeling: PO		
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	3,45	+ / - 0,3
% sel	3,2	+ / - 0,3
% acide	3,0	+ / - 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.*

*Si nous ne recevons aucune réaction dans les 10 jours ouvrables suivant l'envoi de la spécification de produit signée,*