



HANDBOEK PAUWELS NV

Identificatienummer:
RB La 319.00

Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT**SPECIFICATION**

Date de la fiche: 7/11/2025

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

TOMATO KETCHUP

1b. Numéro de la recette

401 V004

2. DECLARATION DES INGREDIENTS

sirop de glucose-fructose

purée de tomates (135g de tomates dans 100g ketchup)

vinaigre

caramel

sirop de glucose

sucre

eau

sel

amidon modifié

acidifiants

acide lactique

acide citrique

épaississants

gomme guar

gomme xanthane

conservateur

sorbate de potassium

épices

oignons en poudre

jus de pomme concentré

sirop de glucose

jus de pomme concentré



Afdeling: PO

Systeem: KWA

BEHEERD DOCUMENT**3. NUTRITION par calcul**

valeurs moyennes pour	100 g
énergie (kj / kcal)	768 / 181
matières grasses (g)	0,2
dont acides gras saturés (g)	0,1
glucides (g)	42
dont sucres (g)	37
protéines (g)	1,2
sel (g)	2,2

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

- Réchauffer
- Refroidir

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
	BEHEERD DOCUMENT	
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	3,4	+ / - 0,3
% sel	2,2	+ / - 0,3
% acide	1,6	+ / - 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.

Si nous ne recevons aucune réaction dans les 10 jours ouvrables suivant l'envoi de la spécification de produit signée, nous considérons que cette spécification de produit est approuvée.