PRODUCTSPECIFICATIE

Datum opmaak: 4/11/2025

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

1a. Benaming

HOT MAMMOUTH

1b. Receptcode

5026 V001

2. INGREDIENTENDECLARATIE

koolzaadolie 40%
tomatenpuree
glucose-fructosestroop
uien 14%
azijn
scharrel**eigeel** 3,6%
zout
uiensapconcentraat
paprika
gemodificeerd zetmeel
uienpoeder
voedingszuur
melkzuur
specerijextract
conserveermiddelen
kaliumsorbaat
natriumbenzoaat
chilipoeder 0,1%
verdikkingsmiddel
xanthaangom
natuurlijk capsicum aroma
antioxidant
calciumdinatrium-EDTA

3. VOEDINGSWAARDEN door berekening

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	1870/452
Vetten (g)	41
waarvan verzadigde vetzuren (g)	3,4
Koolhydraten (g)	18
waarvan suikers (g)	13
Eiwitten (g)	1,5
Zout (g)	1,7

4. ALLERGENENINFORMATIE

Wettelijke allergenen	
Gluten	-
tarwe	-
rogge	-
gerst	-
haver	-
spelt	-
kamut	-
schaaldieren	-
ei	+
vis	-
aardnoten (pinda's)	-
soja	-
melk	-
noten (schaalvruchten)	-
amandelen	-
hazelnoten	-
walnoten	-
cashewnoten	-
pecannoten	-
paranoten	-
pistachenoten	-
macademianoten	-
selderij	-
mosterd	-
sesam	-
zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO2	-
lupine	-
weekdieren	-

Aanvullende allergenen	
lactose	-
cacao	-
glutamaat (E620 - E625)	-
kippenvlees	-
koriander	-
maïs	+
peulvruchten	-
rundvlees	-
varkenvlees	-
wortel	-

vlees	-
azokleurstoffen	-

5. GMO ETIKETTERING

Het eindproduct bevat geen genetisch gemanipuleerde organismen en is niet geproduceerd met grondstoffen van genetisch gemanipuleerde origine

6. BIJKOMENDE VERMELDING OP DE VERPAKKING

Aanvullende vermeldingen	Ja / Neen
"met zoetstof(fen)"; vermelding bij wettelijke verkoopsbenaming	Neen
"met suiker(s) en zoetstof(fen); vermelding bij wettelijke verkoopsbenaming	Neen
"Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden"	Neen

7. PRODUCTIEPROCES

Stap 1: Bereiding van de waterige fase
- Afweging van grondstoffen
- Menging van de samenstelling

Stap 2: Productieproces
- Koken
- Koelen
- Volumetrische dosering van waterige fase, plantaardige olie en eigeel
- Emulgeren van de samenstelling
- Homogeniseren van de samenstelling

Stap 3: Afvulproces
- Volumetrische afvulling in de eindverpakking
- Sluiten, etiketteren, dateren en ompakken

8. PRODUCTSPECIFICATIES

8a. Grondstoffen en primaire verpakkingen

Voor elke grondstof / verpakking is een goedgekeurde specificatie aanwezig.
Elke levering van grondstof / verpakking dient te voldoen aan de goedgekeurde specificatie

8b. Fysico-chemische parameters

Parameter	Waarde	min / max
pH	3,8	+ / - 0,3
% zout	1,65	+ / - 0,3
% zuur	0,65	+ / - 0,3

8c. Microbiologische parameters

Parameter	Doel (/g)	Tolerantie (/g)	THT (/g)
Totaal kiemgetal (30°C)	$3x10^3$	$3x10^5$	$3x10^7$
Melkzuurbacteriën	$3x10^3$	$3x10^4$	$3x10^7$
Schimmels	$3x10^2$	$3x10^3$	geen zichtbare schimmelvorming
Gisten	$3x10^3$	$3x10^4$	$3x10^5$
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	<100	100

9. STOCKAGEVOORWAARDEN

- Het eindproduct bewaart bij omgevingstemperatuur en mag niet bevroren worden.

10. METAALDETECTIE

Toegepast voor alle verpakkingen behalve: emmers, BIB, laminaat tubes (zeef) en bidons.

Informatie in dit document wordt aanzien als correct op de datum hierboven vermeld en wordt gegeven in goed vertrouwen.
Pauwels nv is eigenaar van deze informatie en deze informatie kan niet doorgegeven aan derden zonder goedkeuring van Pauwels nv.

Als we binnen 10 werkdagen na het versturen van de ondertekende productspecificatie geen reactie ontvangen, beschouwen we deze productspecificatie als goedgekeurd.