
	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 03
Productspecificatie Varkensspareribs gegrild		Datum: 15-02-2023
		Pagina: 1 van 2

Varkensspareribs gegrild

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel :	Spareribs gegrild
Omschrijving:	Gegaarde, gemarineerde spareribs van varkensvlees getumbled in een kruidenmarinade, vervolgens gegaard en verpakt in een vacuüm verpakking.
Organoleptisch:	Gebruind, mals met een marinadesmaak.
2. BEWAARCONDITIES	
Temperatuur:	Diepgevroren bewaren bij < -18°C in gesloten verpakking
Houdbaarheid:	Volgens etiket op verpakking diepgevroren: 18 maanden na verpakkingsdatum Na openen bij gekoelde bewaring op maximaal 4°C nog maximaal 2 dagen houdbaar
3. GEBRUIK	
Bereidingswijze	Product in oven/grill bereiden: Diepgevroren: 12 minuten bij 200°C Ontdooid/gekoeld: 10 minuten bij 200°C
4. VERPAKKING	
	In blauwe foliezak in doos met inhoud 10 kg
5. INGREDIENTENDECLARATIE	
<p>Ingrediënten: varkensvlees 86%, tomatenpuree, melasse, zout, azijn, soja, tarwemeel, gemodificeerd zetmeel (tarwe, soja en aardappel), plantaardig eiwithydrolysaat (mais), suiker, glucosesiroop, dextrose, melkpoeder (lactose), gistextract, mosterd, knoflook, stabilisator: E407, E412, E415, E450, conserveermiddel E202, E211, E270, natuurlijke aroma, natuurlijk anijsaroma, anti-oxidant: E315, E330, kleurstof: E150a, E150d, smaakversterker: E621, zoetstof: saccharine, neohesperidine, pepers, wortel, ui, gemengde kruiden en specerijen (bevat oa. koriander, mais, selderij, sesam).</p>	
6. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	
Energetische waarde	894 kJ / 210 kcal
Vet	13,4 gram
- waarvan verzadigd vet	6,1 gram
Koolhydraten	3,5 gram
- waarvan suikers	2,5 gram
Eiwit	18,8 gram
Zout	1,2 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 03
	Productspecificatie Varkensspareribs gegrild	Datum: 15-02-2023
		Pagina: 2 van 2

7. ALLERGIEINFORMATIE					
+ = aanwezig, - = afwezig					
1	Melkeiwit (koe/buffel/geit/schaap)	+	18	Notenolie	-
2	Lactose	+	19	Pinda	-
3	Ei	-	20	Pindaolie	-
4	Soja – eiwit	+	21	Sesam	+
5	Soja – lecithine	+	22	Sesamolie	-
6	Gluten	+	23	Glutaminaat (E620 t/m E625)	+
7	Tarwe	+	24	Sulfiet (E220 t/m E228)	-
8	Rogge	-	25	Koriander	+
9	Rundvlees	-	26	Selderij	+
10	Varkensvlees	+	27	Wortel	+
11	Vis	-	28	Lupine	-
12	Kippenvlees	-	29	Mosterd	+
13	Schaal-, schelp- en weekdieren	-			
14	Maïs	+			
15	Cacao	-			
16	Peulvruchten	-			
17	Noten	-			
8. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS BIJ AFLEVERING					
Micro-organismen		Norm			
		m	M		
Salmonella		afwezig in 25 gram	afwezig in 25 gram		
E-coli		50	500	kve/g	
Algemeen kiemgetal		100.000	500.000	kve/g	
Staphylococcus Aureus		100	1.000	kve/g	
Listeria Monocytogenes		afwezig in 25 gram	< 100	kve/g	
Bacillus Cereus		100	1.000	kve/g	
Enterobacteriaceae		1.000	5.000	kve/g	
		m = richtnorm M = maximale norm			
9. WETGEVING					
Wetgeving algemeen		Product geproduceerd volgens de EU-verordeningen: EG nr. 852/2004, 853/2004 en 2073/2005.			
Wetgeving GMO		Product bevat geen GMO of ingrediënten die met GMO zijn geproduceerd volgens EU-verordening EG nr. 1829/2003 en 1830/2003.			