

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 02
		Datum: 26-09-2025
	Productspecificatie Beef Brisket sous vide	Pagina: 1 van 2

Beef Brisket sous vide

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel :	Beef Brisket sous vide
Omschrijving:	Brisket van rundvlees worden geprikt en dan getumbled met een mix van een kruidige marinadusmix en vervolgens voorzien van een krachtige rub en sous vide gekookt in een vacuümverpakking.
Organoleptisch:	Sappig rundvlees met een kruidige smaak met eromheen een krachtige rub.
2. BEWAARCONDITIES	
Temperatuur:	Koel bewaren bij < 4°C in gesloten verpakking,
Houdbaarheid:	Volgens etiket op verpakking gekoeld: 20 weken na verpakkingsdatum Na openen bij gekoelde bewaring op maximaal 4°C nog maximaal 2 dagen houdbaar
3. GEBRUIK	
Bereidingswijze	Regeneer in de verpakking 15 minuten bij 70°C in een voorverwarmde oven, daarna uitpakken en 10 minuten bij 200°C afbraden in voorverwarmde oven
4. VERPAKKING	
	Per stuk in een vacuümverpakking, ongeveer 4 of 5 stuks in een doos. Nettogewicht van de doos: tussen circa 12 en 15 kg (het werkelijke gewicht per doos en vacuumverpakking staat op het etiket. Het nettogewicht op de doos en vacuumverpakking is het gewicht van het product inclusief de vacuümverpakking).
5. INGREDIENTENDECLARATIE	
Ingrediënten: Rundvlees (85%), tomatenpuree, melasse, zout, azijn, soja, tarwemeel , gemodificeerd zetmeel (tarwe, soja en aardappel), plantaardig eiwithydrolysaat (mais), suiker, dextrose, glucosesiroop, melkpoeder (lactose) , mosterd , knoflook, stabilisator: E407, E412, E415, E450, conserveermiddel E202, E211, E270, gistextract, 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), koffiepoeder, cacaopoeder, demerara suiker, caramel(poeder), groentepaprika, specerijenextracten, invertsuikerstroop.	
6. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	
Energetische waarde	765 kJ / 181 kcal
Vet	8,3 gram
- waarvan verzadigd vet	3,7 gram
Koolhydraten	1,2 gram
- waarvan suikers	1,2 gram
Eiwit	25,3 gram
Zout	1,4 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 02
		Datum: 26-09-2025
	Productspecificatie Beef Brisket sous vide	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.