

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | Intermezzo Meat B.V. | Autorisatie: RV |
| | | Versie: 02 |
| | Productspecificatie Beef Shortribs gegaard sous vide | Datum: 16-05-2022 |
| | | Pagina: 1 van 2 |

Beef Shortribs gegaard sous vide

| | |
|---|--|
| 1. ALGEMENE GEGEVENS | |
| Artikel : | Beef Shortribs gegaard sous vide |
| Omschrijving: | Gegaarde, gemarineerde spareribs van rundvlees getumbled in een kruidenmarinade en sous vide gegaard in een vacuüm verpakking. |
| Organoleptisch: | Gebruind, mals met een marinadesmaak. |
| 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 | Product in oven/grill bereiden: Gekoeld: 10 minuten bij 200°C |
| 4. VERPAKKING | |
| | In vacuümzak (1,5 tot 2 kg) in doos met inhoud circa 11 tot 15 kg. Het nettogewicht zoals vermeld op het etiket van de beef short ribs betreft het gewicht van het product inclusief de vacuümfolieverpakking. |
| 5. INGREDIENTENDECLARATIE | |
| Ingrediënten: rundvlees 87%, tomatenpuree, melasse, zout, azijn, soja , tarwemeel , gemodificeerd zetmeel (tarwe , soja en aardappel), plantaardig eiwithydrolysaat (mais), suiker, dextrose, melkpoeder (lactose) , mosterd , knoflook, stabilisator: E412, E415, 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). | |
| 6. VOEDINGSWAARDE | |
| Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen) | |
| Energetische waarde | 685 kJ / 161 kcal |
| Vet | 9,0 gram |
| - waarvan verzadigd vet | 4,2 gram |
| Koolhydraten | 2,6 gram |
| - waarvan suikers | 2,1 gram |
| Eiwit | 17,4 gram |
| Zout | 1,1 gram |

| | | | |
|---|---|-----------------|-------------------|
|  | Intermezzo Meat B.V. | Autorisatie: RV | |
| | | Versie: 02 | |
| | Productspecificatie Beef Shortribs gegaard sous vide | | Datum: 16-05-2022 |
| | | | 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 | Mais | + | | | |
| 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. |