

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 03
		Datum: 11-08-2026
	Productspecificatie Boeuf Stroganoff gegaard sous vide	Pagina: 1 van 2

Boeuf Stroganoff gegaard sous vide

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel :	Boeuf Stroganoff gegaard sous vide
Omschrijving:	Stukjes rundvlees gemengd in een romige stroganoff saus met groenten, kruiden en specerijen, sous vide gegaard in een vacuümverpakking.
Organoleptisch:	Mals rundvlees in een romige stroganoffsaus
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	Verwarm het product in een pan onder regelmatig roeren
4. VERPAKKING	
	In vacuümverpakking van circa 1 kg en circa 10 verpakkingen in doos met inhoud circa 9 tot 12 kg. Het nettogewicht zoals vermeld op het etiket van de doos betreft het gewicht van het product inclusief de vacuümfolieverpakking.
5. INGREDIENTENDECLARATIE	
Ingrediënten: Rundvlees (50%), gepelde tomaten, tomatenpuree, tomatensap, champignons, ui, paprika, water, gemengde kruiden en specerijen, room (melk, lactose), boter (melk, lactose), zout, suiker, gemodificeerd maiszetmeel, gemodificeerd zetmeel, gehydroliseerd plantaardig eiwit, gistextract, aroma, plantaardig vet gedeeltelijk gehard (palm), carrageen, karamel, wortel, prei, verdikkingsmiddel: E412, voedingszuur: E330, E331, emulgator: E466, E471, wodka.	
6. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	
Energetische waarde	545 kJ / 129 kcal
Vet	6,7 gram
- waarvan verzadigd vet	3,1 gram
Koolhydraten	3,5 gram
- waarvan suikers	0,9 gram
Eiwit	13,2 gram
Zout	1,2 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 03
		Datum: 11-08-2026
	Productspecificatie Boeuf Stroganoff gegaard 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.