

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 03
Productspecificatie Kalfs Picanha Sous Vide		Datum: 22-02-2023
		Pagina: 1 van 2

Kalfs Picanha Sous Vide

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel :	Kalfs Picanha gegaard sous vide
Omschrijving:	Kalfspicanha, getumbled in een mix van kruiden en specerijen en olijfolie, en sous vide gegaard in een vacuüm verpakking.
Organoleptisch:	Mals kalfsvlees met een licht kruidige en groentebouquetsmaak.
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	Beide zijden in een pan verhitten tot het product krokant is.
4. VERPAKKING	
	Per stuk in een vacuümverpakking, circa 8 vacuümverpakkingen in een doos. Nettogewicht van de doos: tussen circa 7 en 9 kg (het werkelijke gewicht per doos staat op het label. Het nettogewicht op de doos is het gewicht van het product inclusief de vacuümverpakking).
5. INGREDIENTENDECLARATIE	
Ingrediënten: Kalfsvlees (93%), zout, gemengde kruiden en specerijen (bevat sesam, mosterd), olijfolie, dextrose, gehard palmvet, smaakversterker : E621, suiker, (natuurlijk) aroma (bevat soja).	
6. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	
Energetische waarde	474 kJ / 113 kcal
Vet	3,3 Gram
- waarvan verzadigd vet	1,4 Gram
Koolhydraten	0,5 Gram
- waarvan suikers	0,3 Gram
Eiwit	20,2 Gram
Zout	0,9 Gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 03
	Productspecificatie Kalfs Picanha Sous Vide	Datum: 22-02-2023
		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.			