


	<b>Intermezzo Meat B.V.</b>	Autorisatie: RV
		Versie: 01
	<b>Productspecificatie</b> <b>Kalfssucade gegaard sous vide</b>	
		Pagina: 1 van 2

## Kalfssucade gegaard sous vide

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel :	Kalfssucade gegaard sous vide
Omschrijving:	Sucades van kalfsvlees worden gepekeld en gemengd met een kruidenmix en een vleessaus, sous vide gekookt in een vacuümverpakking.
Organoleptisch:	Sappig kalfsvlees met een licht kruidige smaak in een vleessaus
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 gedurende 20 minuten op 160°C met 30% luchtvochtigheid in een voorverwarmde combi-oven.
4. VERPAKKING	
	Per stuk in een vacuümverpakking, ongeveer 3 of 4 stuks in een doos. Nettogewicht van de doos: tussen circa 9 en 12 kg (het werkelijke gewicht per doos staat op het etiket. Het nettogewicht op de doos is het gewicht van het product inclusief de vacuümverpakking).
5. INGREDIENTENDECLARATIE	
Ingrediënten: Kalfsvlees (86%), water, maltodextrine, tapiocazetmeel, zout, aroma, suiker, karamelsuikersiroop, tomaten, gemengde kruiden en specerijen (o.a. koriander), <b>tarwemeel</b> , palmvet, laurierblad, kruidnagel, boter ( <b>melk, lactose</b> ), glucosesiroop, kristalsuiker, invertsuikerstroop, citroensapconcentraat, paddestoelmengsel.	
6. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	
Energetische waarde	494 kJ / 118 kcal
Vet	5,2 gram
- waarvan verzadigd vet	2,1 gram
Koolhydraten	0,4 gram
- waarvan suikers	0,2 gram
Eiwit	18,0 gram
Zout	1,3 gram

	<b>Intermezzo Meat B.V.</b>	Autorisatie: RV
		Versie: 01
	<b>Productspecificatie</b> <b>Kalfssucade gegaard sous vide</b>	Datum: 31-03-2023
		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	Mais	-			
15	Cacao	-			
16	Peulvruchten	-			
17	Noten	-			

#### 8. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS BIJ AFLEVERING

Micro-organismen	Norm	
	<b>m</b>	<b>M</b>
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.