

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 02
		Datum: 24-11-2025
	Productspecificatie Pulled Beef sous vide	Pagina: 1 van 2

Pulled beef sous vide

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel :	Pulled beef gegaard sous vide
Omschrijving:	Rundvlees gepekeld en gemengd met water, zout en een kruidenmix, sous vide gegaard in een vacuümverpakking.
Organoleptisch:	Sappig rundvlees met een licht kruidige smaak.
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 10 minuten op 160°C met 10% luchtvochtigheid in de voorverwarmde combi-oven.
4. VERPAKKING	
	Per 2 stuks in een vacuümverpakking, circa 6 stuks in een doos. Nettogewicht van de doos: tussen circa 8 en 11 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: Rundvlees (90%), water, maltodextrine, tapiocazetmeel, zout, emulgator: E450, glucosesiroop, verdikkingsmiddel: E407, dextrose, gistextract, aroma, aardappelzetmeel, suiker, karamelpoeder, tomaten, specerijen (o.a. koriander), knoflook, citroensappoeder, paddenstoelmengsel.	
6. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	
Energetische waarde	526 kJ / 125 kcal
Vet	5,1 gram
- waarvan verzadigd vet	2,2 gram
Koolhydraten	0,3 gram
- waarvan suikers	0,05 gram
Eiwit	19,0 gram
Zout	0,3 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 02
		Datum: 24-11-2025
	Productspecificatie Pulled Beef 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.