

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 03
Productspecificatie Pulled Pork gegaard sous vide		Datum: 18-08-2022
		Pagina: 1 van 2

Pulled Pork gegaard sous vide

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel :	Pulled Pork gegaard sous vide
Omschrijving:	Gegaarde, gemarineerde pulled pork van varkensvlees 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	Geschikt voor verdere verwerking in diverse toepassingen
4. VERPAKKING	
	Per stuk in vacuümverpakking en circa 4 stuks 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	
<p>Ingrediënten: varkensvlees 87%, water, 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).</p>	
6. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	
Energetische waarde	726 kJ / 173 kcal
Vet	11,5 Gramm
- waarvan verzadigd vet	4,5 Gramm
Koolhydraten	0,6 Gramm
- waarvan suikers	0,5 Gramm
Eiwit	17,0 Gramm
Zout	1,3 Gramm

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 03
Productspecificatie Pulled Pork gegaard sous vide		Datum: 18-08-2022
		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.