

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 01
	Productspecificatie Rosbief Sous Vide	Datum: 13-02-2024
		Pagina: 1 van 2

Rosbief Sous Vide

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel :	Rosbief gegaard sous vide
Omschrijving:	Rundermuis, getumbled in een mix van mosterd, olijfolie, zout, tijm, rozemarijn, peper, kruidenmix en sous vide gegaard in een vacuüm verpakking.
Organoleptisch:	Mals rundvlees met een licht gezouten kruidige smaak van mosterd, olijfolie, tijm, rozemarijn, peper.
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 rosbeef in een vacuümverpakking, 5 vacuümverpakkingen in een doos. Nettogewicht van de doos: tussen circa 4 en 6 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: Rundvlees 89%, mosterd (water, mosterd zaad, azijn, zout, suiker, specerijen), olijfolie, zout, gemengde kruiden en specerijen (bevat mosterd , sesam), tijm, rozemarijn, peper, ingekapseld zout (zout, gehard palmvet), droge gist, natuurlijk paprika-aroma.	
6. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	
Energetische waarde	888 kJ / 213 kcal
Vet	14,9 gram
- waarvan verzadigd vet	5,9 gram
Koolhydraten	1,7 gram
- waarvan suikers	0,8 gram
Eiwit	17,8 gram
Zout	1,5 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 01
	Productspecificatie Rosbief Sous Vide	Datum: 13-02-2024
		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.			