
	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 02
	Productspecificatie Runderwangen in rode wijn saus sous vide	Datum: 22-01-2024
		Pagina: 1 van 2

Runderwangen in rode wijn saus sous vide

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel :	Runderwangen in rode wijn saus sous vide
Omschrijving:	Runderwangen in rode wijn saus, sous vide gegaard in een vacuüm verpakking.
Organoleptisch:	Malse runderwang in een rode wijn saus
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	10 minuten bij 100°C met 10% vocht regenereren in een voorverwarmde combi-oven.
4. VERPAKKING	
	In vacuümverpakking van circa 2,5 kilogram en 4 of 5 verpakkingen in doos met inhoud tussen 9 en 12 kg. Het nettogewicht zoals vermeld op het etiket van de doos betreft het gewicht van het product inclusief de vacuümfolieverpakking.
5. INGREDIENTENDECLARATIE	
Ingrediënten: Runderwang (76%), water, ui, rode wijn (3,5%), gemodificeerd maïszetmeel, tomatenpuree, glucosestroop, palmolie, melkeiwit (lactose) , stabilisator: E331, E340, gemengde kruiden en specerijen (o.a. koriander), zout, aroma's (bevat soja), tarwebloem , boter (melk, lactose), smaakversterker: E621, verdikkingsmiddel: E412, kleurstof: karamel, palmvetpoeder, natuurlijk aroma (bevat selderij).	
6. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	
Energetische waarde	595 kJ / 142 kcal
Vet	7,9 gram
- waarvan verzadigd vet	3,8 gram
Koolhydraten	1,7 gram
- waarvan suikers	0,4 gram
Eiwit	15,2 gram
Zout	1,0 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 02
Productspecificatie Runderwangen in rode wijn saus sous vide		Datum: 22-01-2024
		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	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.