


	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 01
	Productspecificatie Varkensbuispek Sous Vide	Datum: 22-09-2022
		Pagina: 1 van 2

Varkensbuispek Sous Vide

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel :	Varkensbuispek gegaard sous vide
Omschrijving:	Varkensbuispek, getumbled in een mix van water en zout, en sous vide gegaard in een vacuüm verpakking.
Organoleptisch:	Mals varkensbuispek met een licht zoutige smaak.
2. BEWAARCONDITIES	
Temperatuur:	Gekoeld bewaren bij max. 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	Beide zijden in een pan verwarmen tot het product krokant is.
4. VERPAKKING	
	Per stuk in een vacuümverpakking, 4 tot 5 vacuümverpakkingen in een doos. Nettogewicht van de doos: tussen circa 9 en 11 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: varkensvlees (90%), water, zout.	
6. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	
Energetische waarde	1194 kJ / 288 kcal
Vet	25,4 gram
- waarvan verzadigd vet	9,6 gram
Koolhydraten	0,0 gram
- waarvan suikers	0,0 gram
Eiwit	14,9 gram
Zout	0,9 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 01
	Productspecificatie Varkensbuispek Sous Vide	Datum: 22-09-2022
		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	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.			