

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 05
		Datum: 28-9-2023
	Productspecificatie Varkensrollade sous vide	Pagina: 1 van 2

Varkensrollade sous vide

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel :	Varkensrollade gegaard sous vide
Omschrijving:	Rollades van varkensvlees worden gepekeld en gemengd met een kruidenmix en sous vide gekookt in een vacuümverpakking.
Organoleptisch:	Sappig varkensvlees met een licht zoutige en 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	15 minuten bij 160°C in voorverwarmde oven/grill
4. VERPAKKING	
	Per stuk in een vacuümverpakking, circa 4 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: Varkensvlees (88%), water, zout, kruiden en specerijen (o.a. koriander), emulgator: E450, glucosesiroop, verdikkingsmiddel: E407, dextrose, gistextract.	
6. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	
Energetische waarde	741 kJ / 177 kcal
Vet	11,8 gram
- waarvan verzadigd vet	4,6 gram
Koolhydraten	0,6 gram
- waarvan suikers	0,12 gram
Eiwit	17,3 gram
Zout	1,0 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 05
		Datum: 28-9-2023
	Productspecificatie Varkensrollade 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.			