

	<b>Intermezzo Meat B.V.</b>	Autorisatie: RV
		Versie: 04
	<b>Productspecificatie</b> <b>Varkensrollade sous vide</b>	Datum: 31-05-2023
		Pagina: 1 van 2

## Varkensrollade sous vide

<b>1. ALGEMENE GEGEVENS</b>	
Artikel :	Varkensrollade geeraard 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.
<b>2. BEWAARCONDITIES</b>	
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
<b>3. GEBRUIK</b>	
Bereidingswijze	15 minuten bij 160°C in voorverwarmde oven/grill
<b>4. VERPAKKING</b>	
	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).
<b>5. INGREDIENTENDECLARATIE</b>	
Ingrediënten: Varkensvlees (88%), water, zout, kruiden en specerijen (o.a. koriander), emulgator: E450, glucosesiroop, verdikkingsmiddel: E407, dextrose, gistextract.	
<b>6. VOEDINGSWAARDE</b>	
Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	
Energetische waarde	737 kJ / 176 kcal
Vet	11,7 gram
- waarvan verzadigd vet	4,6 gram
Koolhydraten	0,5 gram
- waarvan suikers	0,16 gram
Eiwit	17,2 gram
Zout	1,4 gram

	<b>Intermezzo Meat B.V.</b>	Autorisatie: RV
		Versie: 04
<b>Productspecificatie</b> <b>Varkensrollade sous vide</b>		Datum: 31-05-2023
		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	
	<b>m</b>	<b>M</b>
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.