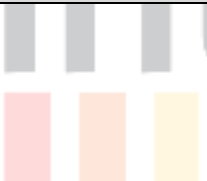


	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 03
		Datum: 11-08-2026
	Produktspezifikation SousVide Boeuf Stroganoff	Pagina: 1 van 2

SousVide Boeuf Stroganoff Gekühlt

1. ALGEMEINE DATEN	
Artikel :	Gekochte Sous Vide Boeuf Stroganoff Gekühlt
Beschreibung:	Rindfleisch mit Stroganoff Mischung/Soße in einer Vakuum Verpackung und sous vide gekocht.
Organoleptisch:	Rindfleisch mit Stroganoff Geschmack.
2. BEWAHRCONDITIONEN	
Temperatur:	Gekühlt aufbewahren bei maximal 4°C
Haltbarkeit:	Gemäß Etikett der Verpackung gekühlt: 20 Wochen nach Verpackungsdatum Nach dem Öffnen bei maximal 4°C noch maximal 2 Tage aufbewahren
3. GEBRAUCH	
Zubereitungsweise	Das Produkt in einer Pfanne erhitzen unter regelmäßigem Rühren
4. VERPACKUNG	
	Circa 1 Kg im Vakuumverpackung und 10 Stück in einem Karton. Nettogewicht des Kartons: zwischen circa 9 und 12 Kg (tatsächliches Gewicht pro Karton steht auf dem Etikett. Das Nettogewicht auf dem Karton ist das Gewicht des Produkts einschließlich der Vakuumverpackung).
5. INGREDIENTENDEKLARIERUNG	
Zutaten: Rindfleisch (50%), geschälte Tomaten, Tomatenpüree, Tomatensaft, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Wasser, gemischte Kräuter und Gewürze, Sahne (Milch, Laktose), Butter (Milch, Laktose), Salz, Zucker, modifizierte Maisstärke, modifizierte Stärke, hydrolysiertes Pflanzenprotein, Hefeextrakt, Aroma, teilweise gehärtetes Pflanzenfett (Palm), Carrageen, Karamell, Karotten, Lauch, Verdickungsmittel: E412, Säureregulatoren: E330, E331, Emulgatoren: E466, E471, Wodka.	
6. NAHRUNGSWERTE	
Analysedaten pro 100 Gramm Endprodukt (durchschnittswerte nach Berechnung):	
Energetischer Wert	545 kJ / 129 kcal
Fett	6,7 Gramm
- davon gesättigtes Fett	3,1 Gramm
Kohlhydraten	3,5 Gramm
- davon Zuckerzutaten	0,9 Gramm
Eiweiß	13,2 Gramm
Salz	1,2 Gramm

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 03
		Datum: 11-08-2026
	Produktspezifikation SousVide Boeuf Stroganoff	Pagina: 2 van 2

7. ALLERGIEINFORMATION					
+ = anwesend, - = abwesend					
1	Milcheiweiß(Kuh/Büffel/Ziege/Schaf	+	18	Nußöl	-
2	Lactose	+	19	Erdnuß	-
3	Ei	-	20	Erdnußöl	-
4	Soja – Eiweiß	-	21	Sesam	-
5	Soja – lecithine	-	22	Sesamöl	-
6	Gluten	-	23	Sulfit (E220 bis zu E228)	-
7	Weizen	-	24	Koriander	-
8	Rogge	-	25	Sellerie	-
9	Rindfleisch	+	26	Möhre	+
10	Schweinefleisch	-	27	Lupine	-
11	Fish	-	28	Senf	-
12	Hühnerfleisch	-			
13	Krebs-, schalen- und Weichtiere	-			
14	Maïs	+			
15	Cacao	-			
16	Hülsenfrüchte	-			
17	Nüße	-			
8. KENZEICHNUNGSPFLICHTINGEN ZUSATZSTOFFE					
Mit Emulgator: E466, E471					
Mit Lebensmittesäure: E330, E331					
9. MIKROBIOLOGISCHE WERTE BEI ABLIEFERUNG					
Micro-organismen		Norm			
		m		M	
Salmonella		abwesend in 25 gram		abwesend in 25 gram	
E-coli		50	500	kve/g	
Algemeine Keimzahl		100.000	500.000	kve/g	
Staphylococcus Aureus		100	1.000	kve/g	
Listeria Monocytogenes		abwesend in 25 gram		< 100	kve/g
Bacillus Cereus		100	1.000	kve/g	
Enterobacteriaceae		1.000	5.000	kve/g	
		m = Indikativ Standard M = Maximaler Standard			
10. GESETZGEBUNG					
Gesetzgebung Allgemein		Produkt produziert nach de EU-Geboten: EG nr. 852/2004, 853/2004 und 2073/2005.			
Gesetzgebung GMO		Produkt enthält kein GMO oder Zutaten die mit GMO produziert sind nach EU-Geboten EG nr. 1829/2003 und 1830/2003.			