

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 02
	Produktspezifikation SousVide Boeuf Stroganoff	Datum: 15-03-2023
		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 2,5 Kg im Vakuumverpackung und 4 Stück in einem Karton. Nettogewicht des Kartons: zwischen circa 9 und 11 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, Zwiebel, Paprika, Wasser, Kräuter- und Gewürzmischung, Sahne (Milch, Laktose), Butter (Milch, Laktose), Salz, Zucker, Weizen mehl, modifizierte Stärke, hydrolysiertes Pflanzeiweiß, Hefeextrakt, Aroma, Pflanzenfett teilweise gehärtet (Palm), Karamell, Karotte, Lauch, Carrageen, Emulgator: E466, E471, Lebensmittelsäure: E330, E331, Wodka.	
6. NAHRUNGSWERTE	
Analysedaten pro 100 Gramm Endprodukt (durchschnittswerte nach Berechnung):	
Energetischer Wert	507 kJ / 120 kcal
Fett	6,8 Gramm
- davon gesättigtes Fett	3,3 Gramm
Kohlhydraten	1,7 Gramm
- davon Zuckerzutaten	0,9 Gramm
Eiweiß	12,5 Gramm
Salz	1,2 Gramm

	<h1>Intermezzo Meat B.V.</h1>	Autorisatie: RV
		Versie: 02
		Datum: 15-03-2023
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 Lebensmittelsäure: 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.			