

	<b>Intermezzo Meat B.V.</b>	Autorisatie: RV
		Versie: 03
		Datum: 22-01-2024
<b>Produktspecificatie</b> <b>Kalbs Ossobuco in Soße Sous Vide</b>		Pagina: 1 van 2

## Kalbs Ossobuco in Soße Sous Vide

1. ALGEMEINE DATEN	
Artikel :	Kalbs Ossobuco in Soße Sous Vide
Beschreibung:	Kalbs-Ossobuco, mit etwas Salz und Pfeffer angebraten, in einer Basissauce aus Tomaten, Gemüse und Weißwein in einer Vakuum Verpackung und sous vide gekocht.
Organoleptisch:	Zarter Kalbsfleisch mit einer leicht würzigen Gemüse-Tomatensauce
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	10 Minuten bei 160 °C und 10 % Luftfeuchtigkeit regenerieren in einem vorgeheizten Kombi-Ofen.
4. VERPACKUNG	
	Pro 4 Stück Ossobuco mit Soße in einer Vakuumverpackung. Ungefähr 8 Vakuumverpackungen in einer Box und Nettogewicht der Box: zwischen etwa 8 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: Kalbfleisch (65 %), geschälte Tomaten, Tomatenmark, Tomatensaft, Karotte, Zwiebel, <b>Sellerie</b> , Butter ( <b>Milch,Lactose</b> ), Zucker, modifizierte Maisstärke, gemischt Kräuter und Gewürze, Salz, Weißwein, Lorbeerblatt, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Hefeextrakt, Aroma, teilweise gehärtetes Fett (Palm), Karamell, Lauch, Lebensmittelsäure: E330.	
6. NAHRUNGSWERTE	
Analysedaten pro 100 Gramm Endprodukt (durchschnittswerte nach Berechnung):	
Energetischer Wert	413 kJ / 99 kcal
Fett	2,5 Gramm
- davon gesättigtes Fett	1,1 Gramm
Kohlhydraten	4,1 Gramm
- davon Zuckerzutaten	3,0 Gramm
Eiweiß	14,5 Gramm
Salz	0,7 Gramm

	<b>Intermezzo Meat B.V.</b>	Autorisatie: RV
		Versie: 03
		Datum: 22-01-2024
<b>Produktspecificatie</b> <b>Kalbs Ossobuco in Soße Sous Vide</b>		Pagina: 2 van 2

7. ALLERGIEINFORMATION					
+ = aanwezig, - = afwezig					
1	Milcheiwit (Kuh/Büffel/Ziege/Schaf)	+	18	Nuïol	-
2	Lactose	+	19	Erdnuï	-
3	Ei	-	20	Erdnuïol	-
4	Soja – Eiwit	-	21	Sesam	-
5	Soja – lecithine	-	22	Sesamol	-
6	Gluten	-	23	Sulfit (E220 tot E228)	-
7	Weizen	-	24	Koriander	-
8	Rogge	-	25	Sellerie	+
9	Rindvlees	+	26	Möhre	+
10	Schweinevlees	-	27	Lupine	-
11	Fish	-	28	Senf	-
12	Hühnerfleisch	-			
13	Krebs-, schalen- und Weichtiere	-			
14	Maïs	+			
15	Cacao	-			
16	Hülsenfrüchte	-			
17	NüÙe	-			
8. KENZEICHNUNGSPFLICHTINGEN ZUSATZSTOFFE					
Mit Lebensmittelzäure: E330					
9. MIKROBIOLOGISCHE WERTE BEI ABLIEFERUNG					
Micro-organismen		Norm			
		<b>m</b>		<b>M</b>	
Salmonella		afwezig in 25 gram		afwezig in 25 gram	
E-coli		50	500	kve/g	
Algemene Keimzahl		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 = 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.			