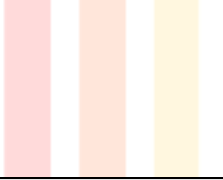


	<b>Intermezzo Meat B.V.</b>	Autorisatie: RV
		Versie: 02
	<b>Produktspezifikation</b> <b>SousVide Pulled Beef Sous Vide</b>	Datum: 24-11-2025
		Pagina: 1 van 2

## SousVide Pulled Beef Gekühlt

1. ALGEMEINE DATEN	
Artikel :	Gekochte Sous Vide Pulled Beef Gekühlt
Beschreibung:	Rindfleisch eingelegt und gemischt mit Wasser, Salz und einer Gewürzmischung, sous vide gekocht in einer Vakuum Verpackung.
Organoleptisch:	Saftig Rindfleisch mit einem leichten Würzgeschmack
2. BEWAHRCONDITIONEN	
Temperatur:	Gekühlt aufbewahren bei max. 4°C in geschlossener vakuum-Verpackung
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	Produkt in der Combi-Ofen zubereiten: 10 Minuten bei 160°C mit 10% Feuchtigkeit im vorgeheizten Kombi-Ofen regenerieren.
4. VERPACKUNG	
	Pro 2 Stück im Vakuumverpackung, circa 6 Stück in einem Karton. Nettogewicht des Kartons: zwischen circa 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: Rindfleisch (90%), Wasser, Maltodextrin, Tapiokastärke, Salz, Emulgator: E450, Glukosesirup, Verdickungsmittel: E407, Dextrose, Hefeextrakt, Aroma, Kartoffelstärke, Zucker, Karamellpulver, Tomaten, Gewürze (u.a. Koriander), Knoblauch, Zitronensaftpulver, Pilzmischung.	
6. NAHRUNGSWERTE	
Analysedaten pro 100 Gramm Endprodukt (durchschnittswerte nach Berechnung):	
Energetischer Wert	526 kJ / 125 kcal
Fett	5,1 Gramm
- davon gesättigtes Fett	2,2 Gramm
Kohlhydraten	0,3 Gramm
- davon Zuckerzutaten	0,05 Gramm
Eiweiß	19,0 Gramm
Salz	0,3 Gramm

	<b>Intermezzo Meat B.V.</b>	Autorisatie: RV
		Versie: 02
		Datum: 24-11-2025
<b>Produktspecificatie</b> <b>SousVide Pulled Beef Sous Vide</b>		Pagina: 2 van 2

7. ALLERGIEINFORMATION					
+ = aanwezig, - = afwezig					
1	Milcheiwit(Kuh/Büffel/Ziege/Schaf)	-	18	Nuïöl	-
2	Lactose	-	19	Erdnuï	-
3	Ei	-	20	Erdnuïöl	-
4	Soja – Eiwit	-	21	Sesam	-
5	Soja – lecithine	-	22	Sesamöl	-
6	Gluten	-	23	Sulfit (E220 bis zu E228)	-
7	Weizen	-	24	Koriander	+
8	Rogge	-	25	Sellerie	-
9	Rindvlees	+	26	Möhre	-
10	Schweinevlees	-	27	Lupine	-
11	Fish	-	28	Senf	-
12	Hänchenvlees	-			
13	Krebs-, schalen- und Weichtiere	-			
14	Maïs	-			
15	Cacao	-			
16	Hülsenvruchten	-			
17	Nüïe	-			
8. KENZEICHNUNGSPFLICHTINGEN ZUSATZSTOFFE					
Mit Emulgator: E450					
Mit Verdickungsmittel: E407					
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.				