

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 01
		Datum: 13-02-2024
Produktspezifikation SousVide Roastbeef Tiefgefroren		Pagina: 1 van 2

SousVide Roastbeef Tiefgefroren

1. ALGEMEINE DATEN	
Artikel :	Erhitzte Sous Vide Roastbeef Tiefgefroren
Beschreibung:	Rindermaas gemischt in Senf, Olivenöl, Salz, Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Gewürzmischung und sous vide erhitzt in einer Vakuum Verpackung.
Organoleptisch:	Saftig mit einem gesalzen, Senf, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Pfeffer- und Kräutergeschmack.
2. BEWAHRCONDITIONEN	
Temperatur:	Tiefgefroren aufbewahren bei minimal -18°C
Haltbarkeit:	Gemäß Etikett der Verpackung tiefgefroren: 18 Monate nach Verpackungsdatum Nach dem Öffnen bei maximal 4°C noch maximal 2 Tage aufbewahren
3. GEBRAUCH	
Zubereitungsweise	Beide Seiten in einer Pfanne erhitzen, bis das Produkt knusprig ist
4. VERPACKUNG	
	Pro Roastbeef im Vakuumverpackung, 5 Stück in einem Karton. Nettogewicht des Kartons: zwischen circa 4 und 6 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 89%, Senf (Wasser, Senf körner, Essig, Salz, Zucker, Gewürze), Olivenöl, Salz, Gemischte Kräuter und Gewürze (enthält u.a. Senf , Sesam), Thymian, Rosmarin, Pfeffer, verkapseltes Salz (Salz, gehärtetes Palmfett), Trockenhefe, natürliches Paprikaaroma.	
6. NAHRUNGSWERTE	
Analysedaten pro 100 Gramm Endprodukt (durchschnittswerte nach Berechnung):	
Energetischer Wert	888 kJ / 213 kcal
Fett	14,9 Gramm
- davon gesättigtes Fett	5,9 Gramm
Kohlhydraten	1,7 Gramm
- davon Zuckerzutaten	0,8 Gramm
Eiweiß	17,8 Gramm
Salz	1,5 Gramm

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 01
		Datum: 13-02-2024
Produktspecificatie SousVide Roastbeef Tiefgefroren		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	Höchnervlees	-			
13	Krebs-, schalen- en Weichtiere	-			
14	Mais	-			
15	Cacao	-			
16	Hölsenvruchte	-			
17	Nöïe	-			

8. MIKROBIOLOGISCHE WERTE BIJ AFLEVERING

Micro-organism	Norm	
	m	M
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		

9. GESETZGEBUNG

Gesetzgebung Allgemein	Produkt geproduceerd na de EU-geboden: EG nr. 852/2004, 853/2004 en 2073/2005.
Gesetzgebung GMO	Produkt bevat geen GMO of ingrediënten die geproduceerd zijn na de EU-geboden EG nr. 1829/2003 en 1830/2003.