


	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 01
	Produktspecificatie Schweinebauchspeck SV Gekühlt	
		Pagina: 1 van 2

Schweinebauchspeck SV Gekühlt

1. ALGEMEINE DATEN	
Artikel :	Gekochte Sous Vide Schweinebauchspeck Gekühlt
Beschreibung:	Gekochte Bauchspeck aus Schweinefleisch gemischt mit Wasser und Salz und sous vide gekocht in einer Vakuum Verpackung.
Organoleptisch:	Saftig mit einem leichten Salzgeschmack.
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	Beide Seiten in einer Pfanne erhitzen, bis das Product knusprig ist.
4. VERPACKUNG	
	Pro Stück im Vakuumverpackung, 4 oder 5 Vacuumverpackungen 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: Schweinefleisch 90%, Wasser, Salz	
6. NAHRUNGSWERTE	
Analysedaten pro 100 Gramm Endprodukt (durchschnittswerte nach Berechnung):	
Energetischer Wert	1194 kJ / 288 kcal
Fett	25,4 Gramm
- davon gesättigtes Fett	9,6 Gramm
Kohlhydraten	0,0 Gramm
- davon Zuckerzutaten	0,0 Gramm
Eiweiß	14,9 Gramm
Salz	0,9 Gramm

	<h1>Intermezzo Meat B.V.</h1>	Autorisatie: RV
		Versie: 01
		Datum: 14-09-2022
Produktspecificatie Schweinebauchspeck SV Gekühlt		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	Hühnerfleisch	-			
13	Krebs-, schalen- und Weichtiere	-			
14	Maïs	-			
15	Cacao	-			
16	Hülsenfrüchte	-			
17	Nüïe	-			
8. MIKROBIOLOGISCHE WERTE BEI ABLIEFERUNG					
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 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.			