

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 04
		Datum: 28-09-2023
	Produktspezifikation SousVide Schweinebraten gekühlt	Pagina: 1 van 2

SousVide Schweinebraten gekühlt

1. ALGEMEINE DATEN	
Artikel :	Gekochte Sous Vide Schweinebraten gekühlt
Beschreibung:	Schweinefleisch gewürzt mit einer Gewürzen- un Salzmischung und sous vide gekocht in einer Vakuum Verpackung.
Organoleptisch:	Saftig mit einem leicht würziger Schweinefleischgeschmack.
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	Gekühlt: 10 Minuten bei 200°C im vorgeheizten Ofen/Grill
4. VERPACKUNG	
	Pro Stuck (circa 2,5 Kg) im Vakuumverpackung, 4 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: Schweinefleisch (88%), Wasser, Salz, Gewürze (u.a. Koriander), Emulgator: E450, Glukosesirup, Verdickungsmittel: E407, Dextrose, Hefeextrakt.	
6. NAHRUNGSWERTE	
Analysedaten pro 100 Gramm Endprodukt (durchschnittswerte nach Berechnung):	
Energetischer Wert	741 kJ / 177 kcal
Fett	11,8 Gramm
- davon gesättigtes Fett	4,6 Gramm
Kohlhydraten	0,6 Gramm
- davon Zuckerzutaten	0,12 Gramm
Eiweiß	17,3 Gramm
Salz	1,0 Gramm

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 04
		Datum: 28-09-2023
	Produktspezifikation SousVide Schweinebraten gekühlt	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. MIKROBIOLOGISCHE WERTE BEI ABLIEFERUNG					
Micro-organism		Norm			