

Intermezzo Meat B.V.

Autorisatie: RV

Versie: 04

Datum: 28-09-2023

Produktspezifikation

SousVide Schweinebraten gekühlt

Pagina: 1 van 2

SousVide Schweinebraten gekühlt

Sousvide Schweinebraten gekunit						
1. ALGEMEINE DATEN						
Artikel :	Gekochte Sous Vide Schweinebraten gekühlt					
Beschreibung:	Schweinefleisch gewürzt mit einer Gewürzen- un Salzmischung und sous vide					
	gekocht in einer Vakuum Ve	rpackung.				
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					
	Produkts einschließlich der Vakuumverpackung).					
5. INGREDIENTENDEKLARIERUNG						
Zutate <mark>n: Schwei</mark> nefleisch (88%), Was <mark>ser, Salz, G</mark> ewürze (u.a. Koriander), Emulgator: E450, Glukosesirup,						
6. NAHRUNGSWERTE	7, Dextrose, Hefeextrakt.					
Analysedaten pro 100 Gramm Endprodukt (durchschnittswerte nach Berechnung):						
Energetischer Wert		741 kJ / 177 kcal				
Fett		11,8 Gramm				
- davon gesättigte	Fett	4,6 Gramm				
Kohlhydraten - davon Zuckerzutaten Eiweiß		0,6 Gramm				
		0,12 Gramm				
		17,3 Gramm				
Salz		1,0 Gramm				
		1				



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				
2 Lactose		-	19				
3 Ei		-	20				
4 Soja – Eiweiß		-	21				
5 Soja – lecithine		-		2 Sesamöl -			
6 Gluten		-		3 Sulfit (E220 bis zu E228) -			
7 Weizen		-	24				
8 Rogge		-	25				
9 Rindfleisch		-	26				
10 Schweinefleisch		+	27				
	11 Fish		28	Senf -			
	12 Hühnerfleisch						
13	Krebs-, schalen- und Weichtiere	-					
14	Maïs	-					
15	Cacao	T HARM					
16	Hülsenfrüchte						
	Nüße	-					
8. MIKROBIOLOGISCHE WERTE BEI ABLIEFERUNG							
Mic	o-organism	Norm					
		Λ	n	M			
Salr	Salmonella		abwesend in 25 gram abwesend in 25 gram				
_	E-coli		50 500 kve/g				
	Algemeine Keimzahl		0.000	. 3			
Sta <mark>phyl</mark> oc <mark>occu</mark> s Aureus		100 1.000 kve/g					
Listeria Monocytogenes		abwesend in 25 gram < 100 kve/g					
Bacillus Cereus		100 1.000 kve/g					
Ente	erobac <mark>teri</mark> aceae		1.000	00 5.000 kve/g			
	m = Indikativ Standard M = Maximaler Standard						
a C	ESETZGEBUNG	ivi – iviaxi	maic	or otanidard			
Gesetzgebung Allgemein		Produkt produziert nach den 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.					