

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 02
	Produktspezifikation SousVide Thai Chicken Curry	Datum: 22-01-2024
		Pagina: 1 van 2

SousVide Thai Chicken Curry

1. ALGEMEINE DATEN	
Artikel :	Gekochte Sous Vide Thai Chicken Curry
Beschreibung:	Hühnerfleisch mit Thai Curry Mischung/Soße in einer Vakuum Verpackung und sous vide gekocht.
Organoleptisch:	Hühnerfleisch mit Thai Curry Geschmack.
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	10 Minuten bei 160°C mit 10% Feuchtigkeit im vorgeheizten Kombi-Ofen regenerieren.
4. VERPACKUNG	
	Circa 2,5 Kg im Vakuumverpackung und 4 oder 5 Stück in einem Karton. Nettogewicht des Kartons: zwischen circa 9 und 12 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: Hühnerfleisch (50%), Kokosnussextrakt, Wasser, Paprika, Chinakohl, Zwiebeln, Champignons, Lauch, Babymais, Kokoscreme, Bambussprossen, Kristallzucker, Karamell, Invertzuckersirup, getrockneter roter Chili, modifizierte Maisstärke, , Kräuter- und Gewürzmischungen (einschließlich Koriander), Salz, Butter (Milch, Laktose), Zitronengras, Schalotte, Limettenschale, Galgant, Verdickungsmittel: E412, Säuerungsmittel: E330, Emulgator: E435.	
6. NAHRUNGSWERTE	
Analysedaten pro 100 Gramm Endprodukt (durchschnittswerte nach Berechnung):	
Energetischer Wert	433 kJ / 103 kcal
Fett	4,0 Gramm
- davon gesättigtes Fett	1,1 Gramm
Kohlhydraten	5,4 Gramm
- davon Zuckerzutaten	1,1 Gramm
Eiweiß	11,2 Gramm
Salz	1,3 Gramm

	<h1>Intermezzo Meat B.V.</h1>	Autorisatie: RV
		Versie: 02
Produktspecificatie SousVide Thai Chicken Curry		Datum: 22-01-2024
		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. KENZEICHNUNGSPFLICHTINGEN ZUSATZSTOFFE					
Mit Säuerungsmittel: E330					
Mit Emulgator: E435					
Mit Verdickungsmittel: E412					
9. MIKROBIOLOGISCHE WERTE BEI ABLIEFERUNG					
Micro-organismen		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					
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.			