

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 05
	Spécification de produit Boeuf Bourguignon sous vide	Date: 08-11-2024
		Page: 1 van 2

Boeuf Bourguignon sous vide

1. INFORMATION GÉNÉRALES	
Article :	Boeuf Bourguignon sous vide
Description:	Morceaux de bœuf dans une sauce crémeuse avec des légumes, herbes, épices et du vin rouge, cuits sous vide dans un emballage sous vide.
Organoleptique:	Bœuf tendre dans une sauce bourguignonne crémeuse avec un goût de vin rouge.
2. CONDITIONS DE CONSERVATION	
Température:	À conserver au frais à < 4°C dans l'emballage fermé
Durée de conservation:	Selon l'étiquette sur l'emballage, conserver au frais : 20 semaines après la date d'emballage. Après ouverture, conserver au frais à une température maximale de 4°C et consommer dans les 2 jours.
3. UTILISATION	
Mode de préparation	Chauffer le produit dans une poêle en remuant régulièrement.
4. EMBALLAGE	
	Emballage sous vide d'environ 2,5 kg avec environ 4 emballages par carton, pour un poids total de 10 à 12 kg. Le poids net indiqué sur l'étiquette des boeuf bourguignon correspond au poids du produit, emballage sous vide inclus.
5. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Ingrédients: Boeuf (50%), eau, oignon, champignon, carotte, oignon argenté, sel, vin rouge, porc (1,2%), tomate, mélange d'herbes et d'épices, vinaigre, beurre (lait , lactose), amidon de maïs modifié, matière grasse en poudre (sirop de glucose, huile de palme, protéines (de lait) (lactose), stabilisant: E331, E340), sel, arômes (contient du soja), farine de blé , laurier, acide: E326, antioxydant: E301, conservateur: E211, E223 (sulfite), E250, E261, exhausteur de goût: E621, épaississant: E412, gélatine de porc, fécule de pomme de terre, dextrose, stabilisant: E450i, E451, colorant: caramel, arôme naturel (contient céleri), édulcorant: saccharine, rouge poudre d'extrait de vin, culture de graines, fumée.	

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 05
		Date: 08-11-2024
	Spécification de produit Boeuf Bourguignon sous vide	Page: 2 van 2

6. VALEURS NUTRITIONNELLES

Données d'analyse par 100 grammes de produit fini (valeurs moyennes selon calculs) :

Valeur énergétique	510 kJ / 121 kcal
Lipides	6,4 gram
- dont acides gras saturés	2,9 gram
Glucides	3,2 gram
- dont sucres	1,4 gram
Protéines	11,4 gram
Sel	1,1 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 05
		Date: 08-11-2024
	Spécification de produit Boeuf Bourguignon sous vide	Page: 3 van 2

7. INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES					
+ = présent, - = absent					
1	Protéines de lait (vache/buffle/chèvre/mouton)	+	18	Huile de fruits à coque	-
2	Lactose	+	19	Arachide	-
3	Œuf	-	20	Huile d'arachide	-
4	Protéines de soja	+	21	Sésame	-
5	Lécithine de soja	+	22	Huile de sésame	-
6	Gluten	+	23	Glutamate (E620 à E625)	+
7	Blé	+	24	Sulfite (E220 à E228)	+
8	Seigle	-	25	Coriandre	-
9	Bœuf	+	26	Céleri	+
10	Porc	+	27	Carotte	+
11	Poisson	-	28	Lupin	-
12	Volaille	-	29	Moutarde	-
13	Crustacés, coquillages et mollusques	-			
14	Maïs	+			
15	Cacao	-			
16	Légumineuses	-			
17	Fruits à coque	-			
8. DONNÉES MICROBIOLOGIQUES À LA LIVRAISON					
Micro-organismes		Norme			
		m M			
Salmonella		absent dans 25 gram			
E-coli		50 500 kve/g			
Nombre total de germes		100.000 500.000 kve/g			
Staphylococcus Aureus		100 1.000 kve/g			
Listeria Monocytogenes		absent dans 25 gram < 100 kve/g			
Bacillus Cereus		100 1.000 kve/g			
Enterobacteriaceae		1.000 5.000 kve/g			
		m = norme directrice			
		M = norme maximale			
9. LÉGISLATION					
Législation générale		Le Produit fabriqué conformément aux règlements de l'UE : CE n° 852/2004, 853/2004 et 2073/2005.			
Législation OGM		Le produit ne contient pas d'OGM ni d'ingrédients produits avec des OGM selon les règlements de l'UE CE n° 1829/2003 et 1830/2003.			