

|                                                                                   |                                                                  |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>Intermezzo Meat B.V.</b>                                      | Autorisation: RV |
|                                                                                   |                                                                  | Version: 01      |
|                                                                                   |                                                                  | Date: 07-08-2023 |
|                                                                                   | <b>Spécification de produit</b><br><b>Boeuf Mongol sous vide</b> | Page: 1 van 2    |

## Boeuf Mongol sous vide

| 1. INFORMATION GÉNÉRALES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Article :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Boeuf Mongol sous vide                                                                                                                                                                                                          |
| Description:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Morceaux de bœuf mélangés avec des légumes dans une sauce à base de soja avec des herbes et des épices cuit sous vide dans un emballage sous vide.                                                                              |
| Organoleptique:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Viande de bœuf tendre et légumes dans une sauce au goût de soja                                                                                                                                                                 |
| 2. CONDITIONS DE CONSERVATION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Température:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | À conserver au frais à < 4°C dans l'emballage fermé                                                                                                                                                                             |
| Durée de conservation:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Selon l'étiquette sur l'emballage, conserver au frais : 20 semaines après la date d'emballage.</p> <p>Après ouverture, conserver au frais à une température maximale de 4°C et consommer dans les 2 jours.</p>               |
| 3. UTILISATION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Mode de préparation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Régénérer pendant 10 minutes à 160°C avec 10 % d'humidité dans un four combiné préchauffé.                                                                                                                                      |
| 4. EMBALLAGE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | En emballage sous vide d'environ 2,5 kilogram et 4 emballages dans une boîte d'un poids total d'environ 10 kg. Le poids net indiqué sur l'étiquette de la boîte correspond au poids du produit y compris l'emballage sous vide. |
| 5. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ingrédients : Viande de boeuf (50%), eau, oignon, courgette, oignon vert, champignons, sirop de sucre, sucre, sel, beurre ( <b>lait</b> , <b>lactose</b> ), gingembre, sirop de sucre inversé, mélasse, protéine de <b>soja</b> hydrolysée, maltodextrine, <b>sésame</b> , herbes et épices mélangées, maltodextrine, arômes, arôme naturel de citronnelle, sel de salmiak, amidon modifié, agent épaississant: E410, E412, E415, E1414, conservateur: E202, E211, acide alimentaire: E330, colorant: caramel. |                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                   |                                                                  |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>Intermezzo Meat B.V.</b>                                      | Autorisation: RV |
|                                                                                   |                                                                  | Version: 01      |
|                                                                                   |                                                                  | Date: 07-08-2023 |
|                                                                                   | <b>Spécification de produit</b><br><b>Boeuf Mongol sous vide</b> | Page: 2 van 2    |

## 6. VALEURS NUTRITIONNELLES

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

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Valeur énergétique         | 782 kJ / 185 kcal |
| Lipides                    | 9,5 gram          |
| - dont acides gras saturés | 4,8 gram          |
| Glucides                   | 11,7 gram         |
| - dont sucres              | 11,0 gram         |
| Protéines                  | 13,4 gram         |
| Sel                        | 0,9 gram          |

|                                                                                   |                                                                  |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>Intermezzo Meat B.V.</b>                                      | Autorisation: RV |
|                                                                                   |                                                                  | Version: 01      |
|                                                                                   |                                                                  | Date: 07-08-2023 |
|                                                                                   | <b>Spécification de produit</b><br><b>Boeuf Mongol sous vide</b> | 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                                                                                                                |    | 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. |    |                         |   |