

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 03
		Date: 22-01-2024
	Spécification de produit Ossobuco de veau en sauce sous vide	Page: 1 van 2

Ossobuco de veau en sauce sous vide

1. INFORMATION GÉNÉRALES	
Article :	Ossobuco de veau en sauce sous vide
Description:	Ossobuco de veau, saisi avec du poivre et du sel, dans une sauce à base de tomates, légumes et vin blanc dans un emballage sous vide.
Organoleptique:	Viande de veau tendre, rôtie avec une sauce légèrement épicée à la tomate et aux légumes.
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	Régénérer pendant 10 minutes à 160°C avec 10% d'humidité dans un four combiné préchauffé.
4. EMBALLAGE	
	Par 4 morceaux d'ossobuco avec sauce dans un emballage sous vide. Environ 8 emballages sous vide par boîte, poids net de la boîte: environ 8 à 11 kg. Le poids net indiqué sur l'étiquette des ossobuco de veau en sauce correspond au poids du produit, emballage sous vide inclus.
5. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Ingrédients : Viande de veau (65 %), tomates pelées, concentré de tomates, jus de tomate, carotte, oignon, céleri , beurre (lait , lactose), sucre, amidon de maïs modifié, mélange d'herbes et épices, sel, vin blanc, feuille de laurier, protéine végétale hydrolysée, extrait de levure, arôme, graisse végétale partiellement hydrogénée (palme), caramel, poireau, acidifiant: E330.	
6. VALEURS NUTRITIONNELLES	
Données d'analyse par 100 grammes de produit fini (valeurs moyennes selon calculs) :	
Valeur énergétique	413 kJ / 99 kcal
Lipides	2,5 gram
- dont acides gras saturés	1,1 gram
Glucides	4,1 gram
- dont sucres	3,0 gram
Protéines	14,5 gram
Sel	0,7 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 03
		Date: 22-01-2024
	Spécification de produit Ossobuco de veau en sauce sous vide	Page: 2 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.			