

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 03
		Date: 22-10-2025
	Spécification de produit Paleron de veau sous vide	Page: 1 van 2

Paleron de veau sous vide

1. INFORMATION GÉNÉRALES	
Article :	Paleron de veau sous vide
Description:	Paleron de veau dans un emballage sous vide.
Organoleptique:	Veau juteux au goût légèrement épicé dans une sauce bourguignonne.
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 20 minutes à 160°C avec 30 % d'humidité dans un four combiné préchauffé.
4. EMBALLAGE	
	Chaque pièce est emballée sous vide, environ 4 ou 5 pièces dans une boîte. Poids net de la boîte : entre 9 et 12 kg environ. Le poids net indiqué sur l'étiquette des sucade de boeuf correspond au poids du produit, emballage sous vide inclus.
5. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Ingrédients : Veau (92 %), purée de tomates, mélasse, sel, vinaigre, soja , farine de blé , modifiée amidon (blé , soja et pomme de terre), hydrolysate de protéines végétales (maïs), sucre, dextrose, lait en poudre (lactose), moutarde , ail, maltodextrine, amidon de tapioca, stabilisant: E412, E415, conservateur: E202, E211, E270, arôme (naturel), arôme naturel d'anis, antioxydant: E315, E330, colorant: E150a, E150d, exhausteur de goût: E621, édulcorant: saccharine, néohespéridine, poivrons, carotte, oignon, herbes mélangées et épices (contient de la coriandre, du maïs, du céleri , du sésame), poudre de caramel, poudre de jus de citron, mélange de champignons.	

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 03
		Date: 22-10-2025
	Spécification de produit Paleron de veau sous vide	Page: 2 van 2

6. VALEURS NUTRITIONNELLES

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

Valeur énergétique	553 kJ / 132 kcal
Lipides	5,5 gram
- dont acides gras saturés	2,3 gram
Glucides	1,8 gram
- dont sucres	0,9 gram
Protéines	19,5 gram
Sel	0,8 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 03
		Date: 22-10-2025
	Spécification de produit Paleron de veau 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	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.