

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 01
		Date: 01-02-2024
	Spécification de produit Picanha de veau sous vide	Page: 1 van 2

Picanha de veau sous vide

1. INFORMATION GÉNÉRALES	
Article :	Picanha de veau sous vide
Description:	Picanha de veau sous vide chauffée, marinée dans un mélange d'herbes et d'épices, puis cuite sous vide dans un emballage sous vide.
Organoleptique:	Veau tendre au goût légèrement épicé et bouquet de légumes.
2. CONDITIONS DE CONSERVATION	
Température:	Conserver congelé à moins de -18°C dans l'emballage fermé
Durée de conservation:	Selon l'étiquette, conserver sur l'emballage congelé : 18 mois 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 des deux côtés dans une poêle jusqu'à ce que le produit devienne croustillant.
4. EMBALLAGE	
	Chaque pièce est emballée sous vide, environ 8 pièces dans une boîte. Poids net de la boîte : entre 7 et 9 kg environ. Le poids net indiqué sur l'étiquette des picanha de veau correspond au poids du produit, emballage sous vide inclus.
5. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Ingrédients : Veau (93 %), sel, herbes et épices mélangées (contient du sésame , de la moutarde), huile d'olive, dextrose, graisse de palme durcie, levure sèche, sucre, arôme (naturel) (contient du soja).	

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 01
		Date: 01-02-2024
	Spécification de produit Picanha 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	474 kJ / 113 kcal
Lipides	3,3 gram
- dont acides gras saturés	1,4 gram
Glucides	0,5 gram
- dont sucres	0,3 gram
Protéines	20,2 gram
Sel	0,9 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 01
		Date: 01-02-2024
	Spécification de produit Picanha 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.			