

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 03
		Date: 06-03-2023
	Spécification de produit Travers de porc cuits sous vide	Page: 1 van 2

Travers de porc cuits sous vide

1. INFORMATION GÉNÉRALES	
Article :	Travers de porc cuits sous vide
Description:	Travers de porc marinés aux épices, puis cuits dans un emballage sous vide.
Organoleptique:	Coloré, tendre, avec un goût de marinade.
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 : 30 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	Préparer le produit au four ou au grill : Froid : 10 minutes à 200°C.
4. EMBALLAGE	
	Dans un sac sous vide (environ 2 kg) dans une boîte d'environ 8 à 10 kg. Le poids net indiqué sur l'étiquette des travers de porc cuits correspond au poids du produit, emballage sous vide inclus.
5. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Ingrédients : Porc 87 %, concentré de tomate, mélasse, sel, vinaigre, soja , farine de blé , amidon modifié (blé , soja et pomme de terre), hydrolysate de protéines végétales (maïs), sucre, dextrose, poudre de lait (lactose), moutarde , ail, stabilisant : E412, E415, conservateurs : E202, E211, E270, arôme naturel, arôme naturel d'anis, antioxydants : E315, E330, colorants : E150a, E150d, exhausteur de goût : E621, édulcorants : saccharine, néohespéridine, poivre, carotte, oignon, mélange d'herbes et d'épices (dont coriandre, maïs, céleri , sésame).	
6. VALEURS NUTRITIONNELLES	
Données d'analyse par 100 grammes de produit fini (valeurs moyennes selon calculs) :	
Valeur énergétique	892 kJ / 210 kcal
Lipides	13,5 gram
- dont acides gras saturés	6,1 gram
Glucides	3,2 gram
- dont sucres	2,6 gram
Protéines	18,9 gram
Sel	1,1 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 03
		Date: 06-03-2023
	Spécification de produit Travers de porc cuits 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.			