

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 02
	Spécification de produit Viande de boeuf effilochée sous vide	Date: 24-11-2025
		Page: 1 van 2

Viande de boeuf effilochée sous vide

1. INFORMATION GÉNÉRALES	
Article :	Viande de boeuf effilochée sous vide
Description:	Boeuf mijoté avec de l'eau, du sel et un mélange d'épices, cuit sous vide dans un emballage sous vide.
Organoleptique:	Boeuf juteux avec une saveur légèrement épicée.
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	
	<p>Par 2 pièces dans un emballage sous vide, environ 6 pièces dans une boîte. Poids net de la boîte : entre environ 8 et 11 kg (le poids réel par boîte est indiqué sur l'étiquette. Le poids net sur la boîte est le poids du produit, emballage sous vide compris).</p>
5. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
<p>Ingrédients : Viande de boeuf (90%), eau, maltodextrine, fécule de tapioca, sel, émulsifiant : E450, sirop de glucose, épaississant : E407, dextrose, extrait de levure, arôme, fécule de pomme de terre, sucre, poudre de caramel, tomates, épices (notamment coriandre), ail, poudre de jus de citron, mélange de champignons.</p>	

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 02
	Spécification de produit Viande de boeuf effilochée sous vide	Date: 24-11-2025
		Page: 2 van 2

6. VALEURS NUTRITIONNELLES	
Données d'analyse par 100 grammes de produit fini (valeurs moyennes selon calculs) :	
Valeur énergétique	526 kJ / 125 kcal
Lipides	5,1 gram
- dont acides gras saturés	2,2 gram
Glucides	0,3 gram
- dont sucres	0,05 gram
Protéines	19,0 gram
Sel	0,3 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 02
	Spécification de produit Viande de boeuf effilochée sous vide	Date: 24-11-2025
		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.		