
	<b>Intermezzo Meat B.V.</b>	Autorisatie: RV
		Versie: 03
	<b>Produktspezifikation</b> <b>SousVide Vitello Semerrolle TK</b>	Datum: 10-02-2023
		Pagina: 1 van 2

## SousVide Vitello Semerrolle TK

<b>1. ALGEMEINE DATEN</b>	
Artikel :	Erhitzte Sous Vide Vitello Semerrolle TK (4060)
Beschreibung:	Kalbsmaus gemischt in Olivenöl, Salz, Thymian, Rosmarin, Pfeffer und sous vide erhitzt in einer Vakuum Verpackung.
Organoleptisch:	Saftig mit einem gesalzen, olivenöl, Thymian, Rosermarin, Pfeffer Geschmack.
<b>2. BEWAHRCONDITIONEN</b>	
Temperatur:	Tiefgefroren aufbewahren bei minimal -18°C
Haltbarkeit:	Gemäß Etikett der Verpackung tiefgefroren: 18 Monate nach Verpackungsdatum Nach dem Öffnen bei maximal 4°C noch maximal 2 Tage aufbewahren
<b>3. GEBRAUCH</b>	
Zubereitungsweise	Beide Seiten in einer Pfanne erhitzen, bis das Produkt knusprig ist
<b>4. VERPACKUNG</b>	
	Pro Maus im Vakuumverpackung, 5 Stück in einem Karton. Nettogewicht des Kartons: zwischen circa 4 und 6 kg (tatsächliches Gewicht pro Karton steht auf dem Etikett. Das Nettogewicht auf dem Karton ist das Gewicht des Produkts einschließlich der Vakuumverpackung).
<b>5. INGREDIENTENDEKLARIERUNG</b>	
Zutaten: Kalbfleisch 95,5%, Olivenöl, Salz, Thymian, Rosmarin, Pfeffer	
<b>6. NAHRUNGSWERTE</b>	
Analysedaten pro 100 Gramm Endprodukt (durchschnittswerte nach Berechnung):	
Energetischer Wert	838 kJ / 200 kcal
Fett	13,0 Gramm
- davon gesättigtes Fett	5,1 Gramm
Kohlhydraten	0,4 Gramm
- davon Zuckerzutaten	0,2 Gramm
Eiweiß	20,6 Gramm
Salz	0,9 Gramm

	<b>Intermezzo Meat B.V.</b>	Autorisatie: RV
		Versie: 03
		Datum: 10-02-2023
<b>Produktspecificatie</b> <b>SousVide Vitello Semerrolle TK</b>		Pagina: 2 van 2

7. ALLERGIEINFORMATION					
+ = aanwezig, - = afwezig					
1	Milcheiwit(Kuh/Büffel/Ziege/Schaf)	-	18	Nuïöl	-
2	Lactose	-	19	Erdnuï	-
3	Ei	-	20	Erdnuïöl	-
4	Soja – Eiweiß	-	21	Sesam	-
5	Soja – lecithine	-	22	Sesamöl	-
6	Gluten	-	23	Sulfit (E220 bis zu E228)	-
7	Weizen	-	24	Koriander	-
8	Rogge	-	25	Sellerie	-
9	Rindvlees	+	26	Möhre	-
10	Schweinevlees	-	27	Lupine	-
11	Fish	-	28	Senf	-
12	Hühnerfleisch	-			
13	Krebs-, schalen- und Weichtiere	-			
14	Maïs	-			
15	Cacao	-			
16	Hülsenfrüchte	-			
17	Nüïe	-			
8. MIKROBIOLOGISCHE WERTE BEI ABLIEFERUNG					
Micro-organism		Norm			
		<b>m</b>	<b>M</b>		
Salmonella		afwezig in 25 gram	afwezig in 25 gram		
E-coli		50	500	kve/g	
Algemene Keimzahl		100.000	500.000	kve/g	
Staphylococcus Aureus		100	1.000	kve/g	
Listeria Monocytogenes		afwezig in 25 gram	< 100	kve/g	
Bacillus Cereus		100	1.000	kve/g	
Enterobacteriaceae		1.000	5.000	kve/g	
		m = Indikativ Standard M = Maximaler Standard			
9. GESETZGEBUNG					
Gesetzgebung Allgemein		Produkt produziert nach de EU-Geboten: EG nr. 852/2004, 853/2004 und 2073/2005.			
Gesetzgebung GMO		Produkt enthält kein GMO oder Zutaten die mit GMO produziert sind nach EU-Geboten EG nr. 1829/2003 und 1830/2003.			