

Kalfscarpaccio 10x80 g

EAN 54 200532 0827 0

TECHNISCHE FICHE – 01/12/2022

Ingrediënten:

100% kalfsvlees (licht gegaard)

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	435,4 kJ 104 kcal
Koolhydraten	0 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	1,6 g
- Waarvan verzadigd	0,8 g
Proteïnen	22,4 g
Zout	0,2 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, aanwezig op productiesite ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Kalfscarpaccio 10x80 g
EAN 54 200532 0827 0
TECHNISCHE FICHE – 01/12/2022

Algemene informatie

Naam Artikel	Kalfscarpaccio 10x80 g
Verpakking	Gesneden rundvlees per portie van 80 gram, verpakt per stuk in PP folie per 10 porties op een PP onderlegger.
Nettogewicht	800 g
Herkomst grondstoffen	EU
Opslag en transportcondities	Max. temperatuur -18°C
Houdbaarheid	12 maanden bij -18°C
Bewaaradvies	-18°C = 12 maanden, -12°C = 2 weken, -8°C = 1 week Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Bereidingswijze

Haal de carpaccio uit de vriezer. Neem een portie carpaccio met folie uit de verpakking. Draai om. Leg op een bord en verwijder de folie. We adviseren de carpaccio +-15 minuten op kamertemperatuur te laten bekomen om vervolgens te serveren.

Garneer naar eigen wens.

Organoleptische en fysieke kenmerken

Kleur	Rose
Geur	Specifiek zonder afwijkingen
Smaak	Kalfsvlees
Afwijkingen	Vrij van chemische en fysieke contaminanten

Kalfscarpaccio 10x80 g

EAN 54 200532 0827 0

TECHNISCHE FICHE – 01/12/2022

Microbiologische normen

De carpaccio voldoet aan de microbiologische criteria die zijn vastgelegd in de verordening van EG 2073/2005.

Op het eindproduct worden onderstaande normen gehanteerd voor microbiologisch onderzoek.

Parameter	Norm
Listeria	Afwezig in 25 g
Salmonella	Afwezig in 25 g

Wetgeving

Hygiëne en productie	Volgens verordening (EG) 852/2004 Levensmiddelen hygiëne in productie en HACCP
Etikettering	Volgens verordening (EG) 2000/13 en (EG) 1169/2011
GMO	NON-GMO. Volgens de verordeningen (EG) 1829/2003 betreffende genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders en verordening (EG) 1830/2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen bevestigen we dat dit product niet aan de vermeldingsplicht onderhevig is.
Chemisch	Het product voldoet aan de wettelijke eisen op het gebied van chemische verontreinigingen o.a. EU 395/2005, EU 750/2010, EU 629/2008, EU 835/2011, EU 1259/2011