

Rundercarpaccio 10x80 g

EAN 54 200532 0826 3

TECHNISCHE FICHE – 01/12/2022

Ingrediënten:

100% rundvlees.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	113 kJ 27 kcal
Koolhydraten	3,5 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	0 g
- Waarvan verzadigd	0 g
Proteïnen	1,4 g
Zout	0,14 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	-

Rundercarpaccio 10x80 g
EAN 54 200532 0826 3
TECHNISCHE FICHE – 01/12/2022

Algemene informatie

Naam Artikel	Rundercarpaccio 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 om de carpaccio +-15 minuten op kamertemperatuur te laten bekomen om vervolgens te serveren.

Garneer naar eigen wens.

Organoleptische en fysieke kenmerken

Kleur	Rood
Geur	Specifiek zonder afwijkingen
Smaak	Rundvlees
Afwijkingen	Vrij van chemische en fysieke contaminanten

Rundercarpaccio 10x80 g

EAN 54 200532 0826 3

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

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.