

Productspecificatie artikel: 10729Datum (aanmaak): 5/03/2024
Datum (wijziging): 0/01/1900**1. Algemeen**Productnaam: Stoofvleessaus 10x(1kg) vers OVI
Artikelnummer: 10729
Productbeschrijving: Stoofvleessaus
Merk: OviLeverancierNaam: OVI nv
Adres: Hoogbuul 1
Postcode + plaats: 2250 Olen
Land: België
Telefoon: +32 (0)14/21.30.51
Fax: +32 (0)14/21.67.37
Contact kwaliteitsdienst: Ines D
E-mail: quality@ovi.be

Nr statistieken / GN-code: 21039090

2. Organoleptische parametersSmaak: Rijk, hartig
Aroma: Kruidig
Kleur: Bruin
Textuur: Rijk, vol, fluweelachtig**3. Ingrediëntendeclaratie**

Water, groenten, zetmeel (maïs), TARWEmeel (GLUTEN), plantaardige olie(palm, colza), plantaardig eiwit (SOJA), aroma's, zout, specerijen (MOSTERD), kruiden (SELDERIJ), smaakversterker: E621.

Bereide gerechten
Plats cuisinés
Prepared mealsDiepgevroren snacks
Snacks surgelés
Frozen snacksAperitiefhapjes
Amuse-bouches
AppetizersFijne charcuterie
Charcuterie fine
Cooked meat productsVleesconserven
Conserves de viandes
Canned meat productsBE
B 436
EGBE
VE 3103
EGBE
B 436-H
EG

Gemiddelde voedingswaarden per 100 gram product:

Gemiddelde voedingswaarden	100 g	1 portion = g *	% GDA **
Energie (kJ)	1097	2742,5	33%
Energie (kcal)	262	655	33%
Vetten (g)	9,3	23,25	33%
...waarvan verzadigde vetten (g)	3	7,5	38%
Koolhydraten (g)	38,1	95,25	37%
...waarvan suikers (g)	3,8	9,5	11%
Eiwitten (g)	5	12,5	25%
Vezels (g)	0	0	0%
Zout (g)	1,1	2,75	46%

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene: 8400 kJ / 2000 kcal ** 1 portie = 250 g

4. Gentechnisch

Wij zijn op de hoogte dat er wetgeving bestaat met betrekking tot de etikettering van genetisch gemodificeerde ingrediënten. De regelgeving (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003 schrijven voor dat voedsel dat (sporen van) GGO's of die daaruit zijn vervaardigd, moeten worden geëtiketteerd.

Dit geldt ook voor producten waarbij geen restfractie van welk GGO dan ook kan worden gedetecteerd, b.v. sojaolie gemaakt van een gemanipuleerde plant.

Onze etikettering voldoet volledig aan de geldende voorschriften.

Het product is gegarandeerd niet-GGO.

Wij beschikken over verklaringen en certificaten van onze leveranciers.

Onze producten voldoen volledig aan de Europese regelgeving EG/1829/2003 en EG/1830/2003 betreffende genetisch gemodificeerde producten.

5. Microbiologisch

Waarden bij einde THT

Microbiologisch	standard	frequentie	Methode
Aerobic (psychrotrophic) count	3x10 ⁶	Cfu/g	MS-W1 22°C
Anaerobic (psychrotrophic) count	3x10 ⁶	Cfu/g	MS-W1B 30°C
(psychrotrophic) Lactic acid bacteria	3x10 ⁷	Cfu/g	MS-W13M 22°C
Yeast	3x10 ⁵	Cfu/g	MS-W2
E. coli	5x10 ²	Cfu/g	MS-W8
Coagulase positieve stafylokokken	3x10 ³	Cfu/g	MS-W5
Salmonella	afwezig	/25g	MS-W7
Listeria monocytogenes	100	Cfu/g	MS-W9

Onze laboratoriumanalyses worden uitgevoerd door een extern geaccrediteerd laboratorium.



Bereide gerechten
Plats cuisinés
Prepared meals

Diepgevroren snacks
Snacks surgelés
Frozen snacks

Aperitiefhapjes
Amuse-bouches
Appetizers

Fijne charcuterie
Charcuterie fine
Cooked meat products

Vleesconserven
Conserves de viandes
Canned meat products

BE
B 436
EG

BE
VE 3103
EG

BE
B 436-H
EG

6. Allergenen

+ = bevat allergenen / - = geen allergenen aanwezig

Wettelijke allergenen	als ingrediënt	door kruisbesmetting	ingrediënt
Glutenbevattende granen	+	-	Tarwemeel
Tarwe	+	-	Tarwemeel
Rogge	-	-	
Gerst	-	-	
Haver	-	-	
Spelt	-	-	
Kamut	-	-	
Hybride soorten	-	-	
Schaaldieren	-	-	
Eieren	-	-	
Vis	-	-	
Aardnoten (pinda's)	-	-	
Soja	+	-	Plantaardige eiwitten
Melk & zuivelproducten (inclusief lactose)	-	-	
Noten/schaalvruchten	-	-	
Amandelen	-	-	
Hazelnoten	-	-	
Walnoten	-	-	
Cashewnoten	-	-	
Pecannoten	-	-	
Paranoten	-	-	
Pistachnoten	-	-	
Macadamianoten	-	-	
Zoete kastanje	-	-	
Selder	+	-	Selderij
Mosterd	+	-	Mosterd
Sesamzaad	-	-	
Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228) (> 10 mg/kg or 10 mg/l)	-	-	
Lupine	-	-	
Weekdieren	-	-	



7. Logistieke gegevens

7.1 Leveringsvoorwaarden

- Houdbaarheid bij productie: 4 maand
- Minimale houdbaarheid bij levering: 2 maand

7.2 Bewaarcondities

- Opslaglocatie: koelcel
- Minimale opslagtemperatuur: 4°C °C
- Maximale opslagtemperatuur: 7°C °C
- Bewaaradvies: Koel bewaren (max. 7°C). Ten minste houdbaar tot: zie datum bovenaan het etiket.

7.3 Verpakking

- Soort verpakking:

Eenheidsverpakking:

- aantal stuks per verkoopseenheid 1
- aantal verkoopseenheden per doos 10
- aantal verkoopseenheden per palletlaag 90
- aantal verkoopseenheden per pallet 540
- aantal dozen per palletlaag 9
- aantal lagen per pallet 6
- aantal dozen per pallet 54
- palletmateriaal (hout, kunststof, overige) hout (EURO)
- volume/gewicht per verkoopseenheid 1000 g e
- netto gewicht per stuk 1000 g e
- barcode CE 5411211107290
- barcode HE 5411211000423

8. Kwaliteitsysteem

Ons managementsysteem is gebaseerd op een HACCP-analyse.

Andere certificaten:

IFS, ACS, BLK, RSPO, IFS Broker, Glutenvrij, Petfood

9. Risico controle

Genomen maatregelen om het product te beschermen tegen vreemde elementen zijn:

Risico controle		
Vreemd element	Methode	Opmerking
Glas	Glasbreuk	Intern onderzoek
Hout	Beleid houtgebruik	Intern onderzoek
Insecten / parasieten	Ongediertebestrijding	Externe inspectie
Metaal	Metaaldetectie	Intern onderzoek

Product gerelateerd doen we ook: Pasteurisatie, Sterilisatie, Felscontrole, Temperatuur, O2, AW

10. Verklaring

OVI nv verklaart dat bovengenoemde informatie volledig overeenstemt met de werkelijkheid.
In geval van wijziging van één van bovengenoemde gegevens zal OVI nv alle klanten informeren.

Naam: Christine Vleugels

Functie: Manager Kwaliteit

Handtekening:

18/09/2025



Bereide gerechten
Plats cuisinés
Prepared meals

Diepgevroren snacks
Snacks surgelés
Frozen snacks

Aperitiefhapjes
Amuse-bouches
Appetizers

Fijne charcuterie
Charcuterie fine
Cooked meat products

Vleesconserven
Conserves de viandes
Canned meat products

BE
B 436
EG

BE
VE 3103
EG

BE
B 436-H
EG