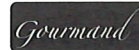


Productspecificatie artikel: 28990Datum (aanmaak): 5/03/2024
Datum (wijziging): 0/01/1900**1. Algemeen**Productnaam: Minibagels groenten/pompoen (48x14g) dv BIEBUYCK
Artikelnummer: 28990
Productbeschrijving: Mini bagel groenten en pompoen
Merk: BiebuyckLeverancierNaam: OVI nv
Adres: Hoogbuul 1
Postcode + plaats: 2250 Olen
Land: België
Telefoon: +32 (0)14/21.30.51
Fax: +32 (0)14/21.67.37
Contact kwaliteitsdienst: Christine V
E-mail: quality@ovi.be

Nr statistieken / GN-code: 19059080

2. Organoleptische parametersSmaak:
Aroma:
Kleur:
Textuur:**3. Ingrediëntendeclaratie**

Bagel 23,5% (TARWEbloem, water, lijnzaad, margarine (koolzaadolie, palmolie, water, emulgator (E471), zout, zuurteregelaar (E330), conserveermiddel (E202), kleurstof (E160b), aroma), suiker, gist, SESAMZAAD, zonnebloempitten, GERSTEMOUT, emulgator (E472e), SOJAbloem, broodverbeteraar (E300)), César saus 18% (mayonaise (raapolie, EI, azijn, MOSTERD (water, MOSTERD, azijn, zout, suiker, kruiden, aroma), suiker, zout, kruiden, antioxidant (E385), zuurteregelaar (E330)), mosterd (water, MOSTERD, azijn, zout, suiker, suikerstroop, kruiden)), roomkaas 18% (gepasteuriseerd MELK, ROOM, melkzuurbacteriën, zout), paprika 17,5%, zongedroogde tomaten 12%, pompoenen 12%.

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

OVI n.v./s.a.

Hoogbuul 1
BE - 2250 Olen

Tel. +32 (0)14/21 30 51
Fax +32 (0)14/21 67 37

E-mail: info@ovi.be
www.ovi.be



BE 0406.329.733
RPR/RPM Antwerpen
Afdeling: Turnhout

OVI

YOUR FOOD PARTNER

BNP Paribas Fortis
IBAN: BE77 2300 1333 0042
BIC: GEBABEBB

KBC
IBAN: BE11 4132 2115 9148
BIC: KREDBEBB

ING
IBAN: BE24 3200 1610 8538
BIC: BBRUBEBB



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

Gemiddelde voedingswaarden per 100 gram product:

Gemiddelde voedingswaarden	100 g	1 portion = g *	% GDA **
Energie (kJ)	1100	154	2%
Energie (kcal)	260	36,4	2%
Vetten (g)	14,8	2,072	3%
...waarvan verzadigde vetten (g)	4,2	0,588	3%
Koolhydraten (g)	26	3,64	1%
...waarvan suikers (g)	4,1	0,574	1%
Eiwitten (g)	6,2	0,868	2%
Vezels (g)	0	0	0%
Zout (g)	1,5	0,21	4%

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene: 8400 kJ / 2000 kcal ** 1 portie = 14 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	+	-	Tarwebloem, gerstemout
Tarwe	+	-	Tarwebloem
Rogge	-	-	
Gerst	+	-	Gerstemout
Haver	-	-	
Spelt	-	-	
Kamut	-	-	
Hybride soorten	-	-	
Schaaldieren	-	-	
Eieren	+	-	Ei
Vis	-	-	
Aardnoten (pinda's)	-	-	
Soja	+	-	Sojabloem
Melk & zuivelproducten (inclusief lactose)	+	-	Gepasteuriseerde melk, room
Noten/schaalvruchten	-	-	
Amandelen	-	-	
Hazelnoten	-	-	
Walnoten	-	-	
Cashewnoten	-	-	
Pecannoten	-	-	
Paranoten	-	-	
Pistachnoten	-	-	
Macadamianoten	-	-	
Zoete kastanje	-	-	
Selder	-	-	
Mosterd	+	-	Mosterd
Sesamzaad	+	-	Sesamzaad
Zwavedioxide en sulfieten (E220-E228) (> 10 mg/kg or 10 mg/l)	-	-	
Lupine	-	-	
Weekdieren	-	-	

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

7. Logistieke gegevens

7.1 Leveringsvoorwaarden

- Houdbaarheid bij productie: 12 maand
- Minimale houdbaarheid bij levering: 6 maand

7.2 Bewaarcondities

- Opslaglocatie: diepvries
- Minimale opslagtemperatuur: -18°C °C
- Maximale opslagtemperatuur: 7°C °C
- Bewaaradvies: In de koelkast (Max7°C): 48 u
In de diepvries: *(6°C): 1 week
**(-12°C): 3 semaine
***(-18°C): ten minste houdbaar tot: (zie stempel)
Na ontdooien, niet opnieuw invriezen.

7.3 Verpakking

- Soort verpakking:

Eenheidsverpakking:

- aantal stuks per verkoopenheid 24
- aantal verkoopenheden per doos 1
- aantal verkoopenheden per palletlaag 16
- aantal verkoopenheden per pallet 272
- aantal dozen per palletlaag 16
- aantal lagen per pallet 17
- aantal dozen per pallet 272
- palletmateriaal (hout, kunststof, overige) hout (EURO)
- volume/gewicht per verkoopenheid 336 g e
- netto gewicht per stuk 14 g e
- barcode CE 0
- barcode HE 0

8. Kwaliteitsysteem

Ons managementsysteem is gebaseerd op een HACCP-analyse.

Andere certificaten:

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



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

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:

25/09/2025



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