

Productspecificatie artikel: 23171Datum (aanmaak): 9/01/2025
Datum (wijziging): 16/01/2025**1. Algemeen**Productnaam: Grijs garnaalballetjes (100x12g) dv OTTIMO
Artikelnummer: 23171
Productbeschrijving: Garnaalballetjes
Merk: OttimoLeverancierNaam: 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: 16052110

2. Organoleptische parametersSmaak: Typisch garnaal
Aroma: Garnaal
Kleur: Goudbruin
Textuur: Krokant, smeug**3. Ingrediëntendeclaratie**

Water, grijze GARNALLEN 25%, margarine (plantaardige oliën en vetten (palmvet, koolzaadolie), water, emulgatoren (E471), voedingszuur (E330)), TARWEBLOEM, magere MELKPOEDER, zetmeel (maïs, aardappel), tomatensapconcentraat, groenten (bevat SELDERIJ), plantaardige oliën en vetten (palmvet, koolzaadolie, zonnebloemolie), aroma's (bevat VIS, SCHAALDIEREN), maltodextrine, zout, poeder (VIS, SCHAALDIEREN), MELKEIWITTEN, extracten (witte wijn, gist, peper, SCHAALDIEREN, paprika), ethylalcohol (bevat SULFIETEN), emulgatoren (E471), voedingszuur (E330), LACTOSE, rundergelatine, stabilisator (E461), zuivelderivaten, sacharose, glucosetroop, plantaardig eiwit (SOJA), specerijen (bevat MOSTERD).

Onze merken / Nos marques / Our brands

Vers bereide gerechten
Plats cuisinés frais
Fresh 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 portie = g *	% GDA **
Energie (kJ)	771	277,56	3%
Energie (kcal)	184	66,24	3%
Vetten (g)	8,8	3,168	5%
...waarvan verzadigde vetten (g)	4,2	1,512	8%
Koolhydraten (g)	18	6,48	2%
...waarvan suikers (g)	1,7	0,612	1%
Eiwitten (g)	7,5	2,7	5%
Vezels (g)	0	0	0%
Zout (g)	1	0,36	6%

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene: 8400 kJ / 2000 kcal ** 1 portie = 36 g

4. Gentechisch

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 (psvhtrophic) 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.

Onze merken / Nos marques / Our brands



Vers bereide gerechten
Plats cuisinés frais
Fresh 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
Tarwe	+	-	Tarwebloem
Rogge	-	-	
Gerst	-	-	
Haver	-	-	
Spelt	-	-	
Kamut	-	-	
Hybride soorten	-	-	
Schaaldieren	+	-	Grijze garnalen, schaaldieren, aroma, schaaldierpoeder, schaaldierextract
Eieren	-	-	
Vis	+	-	Visaroma's, vispoeder
Aardnoten (pinda's)	-	-	
Soja	+	-	Soja-eiwit
Melk & zuivelproducten (inclusief lactose)	+	-	Melkpoeder, melkeiwit, lactose
Noten/schaalvruchten	-	-	
Amandelen	-	-	
Hazelnoten	-	-	
Walnoten	-	-	
Cashewnoten	-	-	
Pecannoten	-	-	
Paranoten	-	-	
Pistachnoten	-	-	
Macadamianoten	-	-	
Zoete kastanje	-	-	
Selder	+	-	Selderij
Mosterd	+	-	Mosterd
Sesamzaad	-	-	
Zwavedioxide en sulfieten (E220-E228) (> 10 mg/kg or 10 mg/l)	+	-	ethylalcohol
Lupine	-	-	
Weekdieren	-	-	

Onze merken / Nos marques / Our brands



Vers bereide gerechten
Plats cuisinés frais
Fresh 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

7. Logistieke gegevens

7.1 Leveringsvoorwaarden

- Houdbaarheid bij productie: 14 maand
- Minimale houdbaarheid bij levering: 7 maand

7.2 Bewaarcondities

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

7.3 Verpakking

- Soort verpakking:

Eenheidsverpakking:

- aantal stuks per verkoopeenheid 100
- aantal verkoopeenheden per doos 1
- aantal verkoopeenheden per palletlaag 24
- aantal verkoopeenheden per pallet 288
- aantal dozen per palletlaag 24
- aantal lagen per pallet 12
- aantal dozen per pallet 288
- palletmateriaal (hout, kunststof, overige) hout (EURO)
- volume/gewicht per verkoopeenheid 1200 g e
- netto gewicht per stuk 12 g e
- barcode CE 5411211231711
- barcode HE 15411211231718

8. Kwaliteitsysteem

Ons managementsysteem is gebaseerd op een HACCP-analyse.

Andere certificaten:

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

Onze merken / Nos marques / Our brands



Vers bereide gerechten
Plats cuisinés frais
Fresh 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: Ines Daniëls

Functie: Manager Kwaliteit

Handtekening:

16/01/2025

Onze merken / Nos marques / Our brands



Vers bereide gerechten
Plats cuisinés frais
Fresh 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