

Productspecificatie artikel: 27550

Datum (aanmaak): 11/09/2025

Datum (wijziging): 16/09/2025

1. Algemeen

Productnaam: K3 Kaashartjes (75x24g) dv SNACKCENTRALE
 Artikelnummer: 27550
 Productbeschrijving: K3 Kaashartjes
 Merk: Snackcentrale

Leverancier

Naam: 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: 19019099

2. Organoleptische parameters

Smaak: Kaas
 Aroma: Kaas
 Kleur: Goudbruin
 Textuur: Knapperig en smeug

3. Ingrediëntendeclaratie

vulling (water, lactose vrije kaas 37% [MELK, zout, startercultuur, stremsel (microbieel), kleurstof (annatto norbixine)], zetmeel, TARWEBloem, plantaardige olie [zonnebloem], stabilisator [hydroxypropylmethycellulose, methylcellulose, guar gom], dextrose, emulgator [natriumpolyfosfaat], zeezout van nature gereduceerd in natrium [zout, kaliumzout], natuurlijk aroma, geleermiddel [carrageen], specerijen [bevat MOSTERD], kruiden [bevat SELDERIJ], specerijenextract, kleurstof [paprika-extract], gehydroliseerd plantaardig eiwit [SOJA], smaakversterker [mononatriumglutamaat]), coating (paneermeel [TARWEBloem, water, gist, zout], water, gemodificeerd zetmeel, zetmeel [bevat TARWE], bloem [bevat TARWE], zeezout van nature gereduceerd in natrium [zout, kaliumzout], geleermiddel [carrageen], verdikkingsmiddel [carboxyméthylcellulose, gomme xanthane], stabilisator [guar gom]).

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)	961	691,92	8%
Energie (kcal)	230	165,6	8%
Vetten (g)	12,9	9,288	13%
...waarvan verzadigde vetten (g)	4,6	3,312	17%
Koolhydraten (g)	17,6	12,672	5%
...waarvan suikers (g)	0,6	0,432	0%
Eiwitten (g)	9,8	7,056	14%
Vezels (g)	2,1	1,512	6%
Zout (g)	1,8	1,296	22%

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene: 8400 kJ / 2000 kcal ** 1 portie = 72 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	5x231	Cfu/g	MS-W8
Coagulase positieve stafylokokken	3x10 ³	Cfu/g	MS-W5
Salmonella	afwezig	/25g	MS-W7
Listeria monocytogenes	101	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

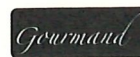
BE
VE 3103
EG

BE
B 436-H
EG

6. Allergenen

+ = bevat allergenen / - = geen allergenen aanwezig

Wettelijke allergenen	als ingrediënt	door kruisbesmetting	ingrediënt
Glutenbevattende granen	+	-	Tarwebloem, Tarwe
Tarwe	+	-	Tarwebloem, Tarwe
Rogge	-	-	
Gerst	-	-	
Haver	-	-	
Spelt	-	-	
Kamut	-	-	
Hybride soorten	-	-	
Schaaldieren	-	-	
Eieren	-	-	
Vis	-	-	
Aardnoten (pinda's)	-	-	
Soja	+	-	Soja
Melk & zuivelproducten (inclusief lactose)	+	-	Melk
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)	-	-	
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: 14 maand
- Minimale houdbaarheid bij levering: 7 maand

7.2 Bewaarcondities

- Opslaglocatie: diepvries
- Minimale opslagtemperatuur: -18°C °C
- Maximale opslagtemperatuur: -6°C °C
- Bewaaradvies: In het vriesvak: *(-6 °C): 1 week, **(-12 °C): 3 weken, ***(-18 °C): ten minste houdbaar tot: zie zijkant verpakking.

7.3 Verpakking

- Soort verpakking:

Eenheidsverpakking:

- aantal stuks per verkoopenheid 75
- aantal verkoopenheden per doos 1
- aantal verkoopenheden per palletlaag 18
- aantal verkoopenheden per pallet 198
- aantal dozen per palletlaag 18
- aantal lagen per pallet 11
- aantal dozen per pallet 0
- palletmateriaal (hout, kunststof, overige) hout (EURO)
- volume/gewicht per verkoopenheid 1800 g e
- netto gewicht per stuk 24 g e
- barcode CE 5411211275500
- 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	Methode	Opmerking
Vreemd element		
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

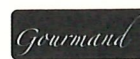
10. Verklaring

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:
6/10/2025i.o.
Bjarte AertsBereide 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