Oh!MA HQ BV
Ambachtenlaan 10
8560 Wevelgem, België
BTW BE 1030.192.062 · FAVV 2381325848
fred@oh-ma.be · 0470/91.20.54 · www.oh-ma.eu

TECHNISCHE PRODUCTFICHE

Oh!MA Fred'kandel®

Versie: V1.0

Datum: 25/09/2026

1. PRODUCTIDENTIFICATIE

Wettelijke benaming	Plantaardige frikandel
Handelsbenaming	Oh!MA Fred'kandel®
Omschrijving	Diepgevroren plantaardige frikandel. Voorgebakken, af te frituren.
Oorsprong primair ingrediënt	Geen enkel ingrediënt vertegenwoordigt meer dan 50 %. De herkomst van de grondstoffen wisselt; actuele landen van herkomst op aanvraag.

2. SAMENSTELLING

Ingrediënten	Getextureerde SOJAbloem (water, SOJAbloem), gerehydrateerde jackfruit (water, jackfruit), getextureerd eiwit (water, erwt, TARWE, TARWEzetmeel), gerehydrateerde kikkererwten (kikkererwten, water), uien, plantaardige oliën (zonnebloem, raapzaad), water, emulgator: E461, tapiocazetmeel, zout, kruiden en specerijen (bevat MOSTERD, SELDERIJ), uienpoeder, bouillonpoeder (bevat SOJA, smaakversterker: E621), smaakversterker: E621.
Aanvullende vermeldingen	Diepgevroren product. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
GGO	Niet-GGO conform Verord. (EG) 1829/2003 en 1830/2003.
Ioniserende straling	Niet doorstraald; bevat geen doorstraalde ingrediënten.

3. ALLERGENEN

Glutenbevattende granen	**+**	Noten	**-**
Schaaldieren	**-**	Selderij	**+**
Eieren	**-**	Mosterd	**+**
Vis	**-**	Sesamzaad	**-**
Aardnoten (pinda's)	**-**	Zwaveldioxide en sulfieten (>10 mg/kg)	**-**
Soja	**+**	Lupine	**-**
Melk (incl. lactose)	**-**	Weekdieren	**-**

+ aanwezig · - afwezig · S sporen

Kruisbesmetting	Glutenbevattend graan: TARWE. Onbedoelde aanwezigheid van allergenen wordt beoordeeld volgens VITAL 4.0. Waarden onder de referentiedosis (ED05) worden als afwezig gerapporteerd; een waarschuwing voor onbedoelde aanwezigheid is niet nodig.

4. VOEDINGSWAARDE

Parameter	Per 100 g / 100 ml

TECHNISCHE PRODUCTFICHE

Oh!MA Fred'kandel®

Versie: V1.0

Datum: 25/09/2026

Energie (kJ)	527
Energie (kcal)	127
Vetten	6,2 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,9 g
Koolhydraten	8,1 g
waarvan suikers	2,0 g
Vezels	7,2 g
Eiwitten	7,2 g
Zout	1,4 g

5. HOUDBAARHEID EN BEWARING

Type datum	THT — ten minste houdbaar tot
Houdbaarheid vanaf productie	9 maanden na productiedatum bij -18 °C.
Bewaartemperatuur	-18 °C
Na openen	3 dagen bij max. 4 °C of 2 dagen bij max. 7 °C. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
Bewaarvoorschrift	Bewaren en vervoeren bij -18 °C. Ononderbroken vriesketen aanhouden.
Transport	Diepvriestransport bij -18 °C

6. BEREIDING EN GEBRUIK

Gebruiksaanwijzing	Bij voorkeur bereiden vanuit ontdooide toestand en niet te veel tegelijk. 1,5 à 2 minuten frituren op 175 °C. Goed verhit serveren.
Toepassing	Foodservice, frituur en horeca.

7. VERPAKKING EN ARTIKELCODES

Artikelcode en benaming	Primaire verpakking + EAN	Omdoos + EAN	Pallethoeveelheid
SN-010-B18 Oh!MA Fred'kandel® 18 × 75 g netto: 1,35 kg (18 × 75 g)	Doos 5430005133017	/	

Materiaal primaire verpakking 1	LDPE-binnenzak, in direct contact met het product
Materiaal primaire verpakking 2	
Conformiteitsverklaring (EG) 1935/2004	Ja

TECHNISCHE PRODUCTFICHE

Oh!MA Fred'kandel®

Versie: V1.0

Datum: 25/09/2026

Materiaal omdoos	Kartonnen doos, 200 × 165 × 65 mm. Tarra: karton 95 g + zak 5 g = 100 g.

8. MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN

Parameter	Doel productie	Einde houdbaarheid	Eenheid
Totaal aëroob kiemgetal	< 1 000 000	< 1 000 000	cfu/g
Enterobacteriaceae	< 1 000	< 1 000	cfu/g
Escherichia coli	< 500	< 500	cfu/g
Coagulase-positieve stafylokokken	< 500	< 500	cfu/g
Gisten en schimmels	< 1 000	< 1 000	cfu/g
Salmonella spp.	Abs. / 25 g	Abs. / 25 g	—
Listeria monocytogenes	< 100	< 100	cfu/g

Eén set normen van de producent, geldig gedurende de volledige houdbaarheid. Inline metaaldetectie: Fe 1,2 mm · non-Fe 1,5 mm · RVS 2,5 mm.

9. VRIJWILLIGE VERMELDINGEN

Veganistisch	Ja
Vegetarisch	Ja
V-Label	—
Nutri-Score	—
Claims	—

Opgesteld door: Frédérique De Clercq

Goedgekeurd door: Frédérique De Clercq

Deze productfiche is opgesteld naar best vermogen op basis van de gegevens beschikbaar op de datum van opmaak. Zij is gebaseerd op grondstofspecificaties en leveranciersverklaringen en kan wijzigen. Wijzigingen worden niet automatisch meegedeeld. Indien wij binnen 10 werkdagen geen reactie ontvangen, beschouwen wij deze specificatie als aanvaard.

Oh!MA HQ BV
Ambachtenlaan 10
8560 Wevelgem, Belgique
BTW BE 1030.192.062 · FAVV 2381325848
fred@oh-ma.be · 0470/91.20.54 · www.oh-ma.eu

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Oh!MA Fred'kandel®

Version: V1.0

Date: 25/09/2026

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Dénomination légale	Fricadelle végétale
Dénomination commerciale	Oh!MA Fred'kandel®
Description	Fricadelle végétale surgelée. Préfrite, à finir en friteuse.
Origine de l'ingrédient primaire	Aucun ingrédient ne représente plus de 50 %. L'origine des matières premières varie ; pays d'origine actuels sur demande.

2. COMPOSITION

Ingrédients	Farine de SOJA texturée (eau, farine de SOJA), jacquier réhydraté (eau, jacquier), protéines texturées (eau, pois, BLÉ, amidon de BLÉ), pois chiches réhydratés (pois chiches, eau), oignons, huiles végétales (tournesol, colza), eau, émulsifiant : E461, amidon de tapioca, sel, herbes et épices (contient MOUTARDE, CÉLERI), poudre d'oignon, préparation pour bouillon (contient SOJA, exhausteur de goût : E621), exhausteur de goût : E621.
Mentions complémentaires	Produit surgelé. Ne pas recongeler après décongélation.
OGM	Non-OGM conformément aux règl. (CE) 1829/2003 et 1830/2003.
Rayonnements ionisants	Non irradié ; ne contient aucun ingrédient irradié.

3. ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten	**+**	Fruits à coque	**-**
Crustacés	**-**	Céleri	**+**
Œufs	**-**	Moutarde	**+**
Poissons	**-**	Graines de sésame	**-**
Arachides	**-**	Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg)	**-**
Soja	**+**	Lupin	**-**
Lait (y c. lactose)	**-**	Mollusques	**-**

+ présent · - absent · S traces

Contamination croisée	Céréale contenant du gluten : BLÉ. La présence fortuite d'allergènes est évaluée selon VITAL 4.0. Les valeurs inférieures à la dose de référence (ED05) sont rapportées comme absentes ; aucun étiquetage de précaution n'est nécessaire.

4. VALEURS NUTRITIONNELLES

Paramètre	Pour 100 g / 100 ml

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Oh!MA Fred'kandel®

Version: V1.0

Date: 25/09/2026

Énergie (kJ)	527
Énergie (kcal)	127
Matières grasses	6,2 g
dont acides gras saturés	0,9 g
Glucides	8,1 g
dont sucres	2,0 g
Fibres alimentaires	7,2 g
Protéines	7,2 g
Sel	1,4 g

5. CONSERVATION ET DURÉE DE VIE

Type de date	DDM — à consommer de préférence avant le
Durée de vie après production	9 mois après la date de production à -18 °C.
Température de conservation	-18 °C
Après ouverture	3 jours à max. 4 °C ou 2 jours à max. 7 °C. Ne pas recongeler après décongélation.
Conditions de conservation	Conserver et transporter à -18 °C. Maintenir la chaîne du froid sans interruption.
Transport	Transport surgelé à -18 °C

6. PRÉPARATION ET UTILISATION

Mode d'emploi	De préférence à préparer décongelé et en petites quantités. Frire 1,5 à 2 minutes à 175 °C. Servir bien chaud.
Utilisation	Foodservice, friteries et horeca.

7. EMBALLAGE ET CODES ARTICLES

Code article et dénomination	Emballage primaire + EAN	Carton + EAN	Quantité par palette
SN-010-B18 Oh!MA Fred'kandel® 18 × 75 g net: 1,35 kg (18 × 75 g)	Carton 5430005133017	/	

Matériau de l'emballage primaire 1	Sachet intérieur en PEBD, en contact direct avec le produit
Matériau de l'emballage primaire 2	
Déclaration de conformité (CE) 1935/2004	Oui

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Oh!MA Fred'kandel®

Version: V1.0

Date: 25/09/2026

Matériau du carton	Boîte en carton, 200 × 165 × 65 mm. Tare : carton 95 g + sachet 5 g = 100 g.

8. CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Objectif production	Fin de durée de vie	Unité
Germes aérobies totaux	< 1 000 000	< 1 000 000	cfu/g
Entérobactéries	< 1 000	< 1 000	cfu/g
Escherichia coli	< 500	< 500	cfu/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 500	< 500	cfu/g
Levures et moisissures	< 1 000	< 1 000	cfu/g
Salmonella spp.	Abs. / 25 g	Abs. / 25 g	—
Listeria monocytogenes	< 100	< 100	cfu/g

Jeu unique de normes du fabricant, valable pendant toute la durée de vie. Détection métaux en ligne : Fe 1,2 mm · non-Fe 1,5 mm · inox 2,5 mm.

9. MENTIONS FACULTATIVES

Végane	Oui
Végétarien	Oui
V-Label	—
Nutri-Score	—
Allégations	—

Établi par: Frédérique De Clercq

Approuvé par: Frédérique De Clercq

Cette fiche technique a été établie au mieux des connaissances disponibles à la date de rédaction. Elle repose sur les spécifications des matières premières et les déclarations des fournisseurs et peut être modifiée. Les modifications ne sont pas communiquées automatiquement. Sans réaction de votre part dans les 10 jours ouvrables, la présente spécification est considérée comme acceptée.

Oh!MA HQ BV
Ambachtenlaan 10
8560 Wevelgem, Belgien
BTW BE 1030.192.062 · FAVV 2381325848
fred@oh-ma.be · 0470/91.20.54 · www.oh-ma.eu

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Oh!MA Fred'kandel®

Version: V1.0

Datum: 25/09/2026

1. PRODUKTIDENTIFIKATION

Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung	Pflanzliche Frikandel
Handelsbezeichnung	Oh!MA Fred'kandel®
Beschreibung	Tiefgefrorene pflanzliche Frikandel. Vorgebacken, zum Frittieren.
Ursprung der primären Zutat	Keine Zutat macht mehr als 50 % aus. Die Herkunft der Rohstoffe wechselt; aktuelle Herkunftsländer auf Anfrage.

2. ZUSAMMENSETZUNG

Zutaten	Texturiertes SOJAmehl (Wasser, SOJAmehl), rehydrierte Jackfrucht (Wasser, Jackfrucht), texturiertes Eiweiß (Wasser, Erbse, WEIZEN, WEIZENstärke), rehydrierte Kichererbsen (Kichererbsen, Wasser), Zwiebeln, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps), Wasser, Emulgator: E461, Tapiokastärke, Salz, Kräuter und Gewürze (enthält SENF, SELLERIE), Zwiebelpulver, Bouillonpulver (enthält SOJA, Geschmacksverstärker: E621), Geschmacksverstärker: E621.
Zusätzliche Angaben	Tiefgefrorenes Produkt. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
GVO	Nicht-GVO gemäß Verord. (EG) 1829/2003 und 1830/2003.
Ionisierende Strahlung	Nicht bestrahlt; enthält keine bestrahlten Zutaten.

3. ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide	**+**	Schalenfrüchte	**-**
Krebstiere	**-**	Sellerie	**+**
Eier	**-**	Senf	**+**
Fisch	**-**	Sesamsamen	**-**
Erdnüsse	**-**	Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg)	**-**
Soja	**+**	Lupinen	**-**
Milch (einschl. Laktose)	**-**	Weichtiere	**-**

+ enthalten · - nicht enthalten · S Spuren

Kreuzkontamination	Glutenhaltiges Getreide: WEIZEN. Das unbeabsichtigte Vorhandensein von Allergenen wird nach VITAL 4.0 bewertet. Werte unterhalb der Referenzdosis (ED05) gelten als abwesend; ein Warnhinweis ist nicht erforderlich.

4. NÄHRWERTE

Parameter	Pro 100 g / 100 ml

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Oh!MA Fred'kandel®

Version: V1.0

Datum: 25/09/2026

Energie (kJ)	527
Energie (kcal)	127
Fett	6,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	8,1 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	7,2 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	1,4 g

5. HALTBARKEIT UND LAGERUNG

Datumsart	MHD — mindestens haltbar bis
Haltbarkeit ab Produktion	9 Monate ab Produktionsdatum bei -18 °C.
Lagertemperatur	-18 °C
Nach dem Öffnen	3 Tage bei max. 4 °C oder 2 Tage bei max. 7 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen	Bei -18 °C lagern und transportieren. Tiefkühlkette lückenlos einhalten.
Transport	Tiefkühltransport bei -18 °C

6. ZUBEREITUNG UND VERWENDUNG

Zubereitungshinweis	Vorzugsweise aufgetaut und nicht zu viel auf einmal zubereiten. 1,5 bis 2 Minuten bei 175 °C frittieren. Gut durcherhitzt servieren.
Verwendung	Foodservice, Imbiss und Gastronomie.

7. VERPACKUNG UND ARTIKELNUMMERN

Artikelnummer und Bezeichnung	Primärverpackung + EAN	Umkarton + EAN	Palettenmenge
SN-010-B18 Oh!MA Fred'kandel® 18 × 75 g netto: 1,35 kg (18 × 75 g)	Karton 5430005133017	/	

Material der Primärverpackung 1	LDPE-Innenbeutel, in direktem Kontakt mit dem Produkt
Material der Primärverpackung 2	
Konformitätserklärung (EG) 1935/2004	Ja

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Oh!MA Fred'kandel®

Version: V1.0

Datum: 25/09/2026

Material Umkarton	Karton, 200 × 165 × 65 mm. Tara: Karton 95 g + Beutel 5 g = 100 g.

8. MIKROBIOLOGISCHE RICHTWERTE

Parameter	Ziel Produktion	Ende der Haltbarkeit	Einheit
Gesamtkeimzahl aerob	< 1 000 000	< 1 000 000	cfu/g
Enterobacteriaceae	< 1 000	< 1 000	cfu/g
Escherichia coli	< 500	< 500	cfu/g
Koagulase-positive Staphylokokken	< 500	< 500	cfu/g
Hefen und Schimmel	< 1 000	< 1 000	cfu/g
Salmonella spp.	Abs. / 25 g	Abs. / 25 g	—
Listeria monocytogenes	< 100	< 100	cfu/g

Ein Satz Richtwerte des Herstellers, gültig über die gesamte Haltbarkeit. Inline-Metalldetektion: Fe 1,2 mm · Nicht-Fe 1,5 mm · Edelstahl 2,5 mm.

9. FREIWILLIGE ANGABEN

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
V-Label	—
Nutri-Score	—
Angaben	—

Erstellt von: Frédérique De Clercq

Freigegeben von: Frédérique De Clercq

Dieses Produktdatenblatt wurde nach bestem Wissen auf Grundlage der zum Erstellungsdatum verfügbaren Daten erstellt. Es beruht auf Rohstoffspezifikationen und Lieferantenerklärungen und kann sich ändern. Änderungen werden nicht automatisch mitgeteilt. Erhalten wir innerhalb von 10 Werktagen keine Rückmeldung, gilt diese Spezifikation als angenommen.

Oh!MA HQ BV
Ambachtenlaan 10
8560 Wevelgem, Belgium
BTW BE 1030.192.062 · FAVV 2381325848
fred@oh-ma.be · 0470/91.20.54 · www.oh-ma.eu

TECHNICAL PRODUCT SPECIFICATION

Oh!MA Fred'kandel®

Version: V1.0

Date: 25/09/2026

1. PRODUCT IDENTIFICATION

Legal name	Plant-based frikandel
Trade name	Oh!MA Fred'kandel®
Description	Frozen plant-based frikandel. Pre-fried, to be finished in the fryer.
Origin of primary ingredient	No single ingredient exceeds 50%. Raw material origins vary; current countries of origin on request.

2. COMPOSITION

Ingredients	Textured SOYA flour (water, SOYA flour), rehydrated jackfruit (water, jackfruit), textured protein (water, pea, WHEAT, WHEAT starch), rehydrated chickpeas (chickpeas, water), onions, vegetable oils (sunflower, rapeseed), water, emulsifier: E461, tapioca starch, salt, herbs and spices (contains MUSTARD, CELERY), onion powder, bouillon powder (contains SOYA, flavour enhancer: E621), flavour enhancer: E621.
Additional particulars	Frozen product. Do not refreeze after thawing.
GMO	Non-GMO in accordance with Reg. (EC) 1829/2003 and 1830/2003.
Ionising radiation	Not irradiated; contains no irradiated ingredients.

3. ALLERGENS

Cereals containing gluten	**+**	Tree nuts	**-**
Crustaceans	**-**	Celery	**+**
Eggs	**-**	Mustard	**+**
Fish	**-**	Sesame seeds	**-**
Peanuts	**-**	Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg)	**-**
Soybeans	**+**	Lupin	**-**
Milk (incl. lactose)	**-**	Molluscs	**-**

+ present · - absent · S traces

Cross-contamination	Gluten-containing cereal: WHEAT. Unintended allergen presence is assessed using VITAL 4.0. Values below the reference dose (ED05) are reported as absent; precautionary labelling is not required.

4. NUTRITION

Parameter	Per 100 g / 100 ml

TECHNICAL PRODUCT SPECIFICATION

Oh!MA Fred'kandel®

Version: V1.0

Date: 25/09/2026

Energy (kJ)	527
Energy (kcal)	127
Fat	6.2 g
of which saturates	0.9 g
Carbohydrate	8.1 g
of which sugars	2.0 g
Fibre	7.2 g
Protein	7.2 g
Salt	1.4 g

5. SHELF LIFE AND STORAGE

Date type	BBD — best before
Shelf life from production	9 months from production date at -18 °C.
Storage temperature	-18 °C
After opening	3 days at max. 4 °C or 2 days at max. 7 °C. Do not refreeze after thawing.
Storage conditions	Store and transport at -18 °C. Maintain an unbroken frozen chain.
Transport	Frozen transport at -18 °C

6. PREPARATION AND USE

Instructions for use	Preferably prepare from thawed and not too many at once. Deep-fry for 1,5 to 2 minutes at 175 °C. Serve piping hot.
Application	Foodservice, fry shops and catering.

7. PACKAGING AND ARTICLE CODES

Article code and name	Primary packaging + EAN	Case + EAN	Pallet quantity
SN-010-B18 Oh!MA Fred'kandel® 18 × 75 g net: 1,35 kg (18 × 75 g)	Box 5430005133017	/	

Primary packaging material 1	LDPE inner bag, in direct contact with the product
Primary packaging material 2	
Declaration of compliance (EC) 1935/2004	Yes

TECHNICAL PRODUCT SPECIFICATION

Oh!MA Fred'kandel®

Version: V1.0

Date: 25/09/2026

Case material	Cardboard box, 200 × 165 × 65 mm. Tare: box 95 g + bag 5 g = 100 g.

8. MICROBIOLOGICAL TARGETS

Parameter	Target at production	End of shelf life	Unit
Total aerobic count	< 1 000 000	< 1 000 000	cfu/g
Enterobacteriaceae	< 1 000	< 1 000	cfu/g
Escherichia coli	< 500	< 500	cfu/g
Coagulase-positive staphylococci	< 500	< 500	cfu/g
Yeasts and moulds	< 1 000	< 1 000	cfu/g
Salmonella spp.	Abs. / 25 g	Abs. / 25 g	—
Listeria monocytogenes	< 100	< 100	cfu/g

One set of manufacturer targets, valid throughout shelf life. Inline metal detection: Fe 1.2 mm · non-Fe 1.5 mm · stainless 2.5 mm.

9. VOLUNTARY INFORMATION

Vegan	Yes
Vegetarian	Yes
V-Label	—
Nutri-Score	—
Claims	—

Prepared by: Frédérique De Clercq

Approved by: Frédérique De Clercq

This specification has been compiled to the best of our knowledge on the basis of the data available at the date of issue. It is based on raw material specifications and supplier declarations and is subject to change. Changes are not communicated automatically. If we receive no response within 10 working days, this specification is considered accepted.