

Spécifications du produit:

30535

Date (création):

5/03/2024

Date (changement):

30/06/2025

1. Général

Nom du produit: Amigo (20x135g) surgelé OVI EVENT
 Numéro d'article: 30535
 Description produit:
 Marque: Ovi event

Fournisseur

Nom: OVI nv/sa
 Adresse: Hoogbuul 1
 Code postal + lieu: 2250 Olen
 Pays: Belgique
 N° de téléphone: +32 (0)14/21.30.51
 N° de fax: +32 (0)14/21.67.37
 Contact service qualité: Christine V
 Adresse mail: quality@ovi.be

N° statistiques / code-GN: 16023230

2. Paramètres organoleptiques

Goût: Savoureux, épicé
 Arôme: Savoureux, épicé
 Couleur: Brun foncé
 Texture: Légèrement croustillant

3. Déclaration des ingrédients

Viande de volaille séparée 63%, eau, légumes (oignons, poivrons, ail, persil), farine de BLÉ (GLUTEN), fécule de pomme de terre, protéines végétales (SOJA), épices (MOUTARDE), herbes (CÉLERI), émulsifiants (E450, E451), exhausteur de goût (E621), antioxydant (E316), sel, levure.

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes de produit :

Valeurs nutritionnelles	100 g	1 portion = g *	% RNJ **
Energie (kJ)	989	1335,15	15,89%
Energie (kcal)	215	290,25	14,51%
Lipides (g)	14	18,9	27,00%
...dont lipides saturés (g)	4,2	5,67	28,35%
Glucides (g)	10	13,5	5,19%
...dont sucres (g)	1	1,35	1,50%
Protéines (g)	12	16,2	32,40%
Fibres (g)	0	0	0,00%
Sel (g)	1,9	2,565	42,75%

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene: 8400 kJ / 2000 kcal ** 1 portie = 135 g

4. Génétique

Nous sommes conscients qu'il existe une législation concernant l'étiquetage génétique des ingrédients modifiés. Les règlements (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003 prescrivent que les aliments contenant des (traces) d'OGM ou les produits fabriqués à partir de ceux-ci doivent être étiquetés. Cela s'applique également aux produits pour lesquels aucune fraction résiduelle d'un quelconque OGM ne peut être détecté, p.e. huile de soja fabriquée à partir d'une plante modifiée.

Notre étiquetage est entièrement conforme à la réglementation en vigueur.

Le produit est garanti sans OGM.

Nous disposons de déclarations et de certificats de nos fournisseurs.

Nos produits sont entièrement conformes à la réglementation européenne EC/1829/2003 et EC/1830/2003 sur les produits génétiquement modifiés.

5. Microbiologie

Valeurs à la fin de la date de péremption

Microbiologie	standard	fréquence	Méthode
Nombre d'aérobies (psychrotrophes)	3x10 ⁶	Cfu/g	MS-W1 22°C
Nombre d'anaérobies (psychrotrophes)	3x10 ⁶	Cfu/g	MS-W1B 30°C
(psychrotrophe) Bactéries lactiques	3x10 ⁷	Cfu/g	MS-W13M 22°C
Levure	3x10 ⁵	Cfu/g	MS-W2
E. coli	5x10 ²	Cfu/g	MS-W8
Staphylocoques à coagulase positive	3x10 ³	Cfu/g	MS-W5
Salmonelle	absent	/25g	MS-W7
Listeria monocytogènes	100	Cfu/g	MS-W9

Nos analyses en laboratoire sont réalisées par un laboratoire externe accrédité.



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. Allergènes

+ = contient des allergènes / - = ne contient pas d'allergènes

Allergènes légaux	comme ingrédient	par contamination croisée	ingrédient
céréales contenant du gluten	+	-	Farine de blé
blé	+	-	Farine de blé
seigle	-	-	
orge	-	-	
avoine	-	-	
épautre	-	-	
kamut	-	-	
variétés hybrides	-	-	
crustacés	-	-	
œufs	-	-	
poisson	-	-	
arachides (cacahuètes)	-	-	
soja	+	-	Protéines végétales
lait & produits laitiers (y compris le lactose)	-	-	
fruits à coque /schaalvruchten	-	-	
amandes	-	-	
noisettes	-	-	
noix	-	-	
noix de cajou	-	-	
noix de pécan	-	-	
noix du Brésil	-	-	
pistaches	-	-	
noix de Macadamia	-	-	
châtaigne	-	-	
céleri	+	-	Céleri
moutarde	+	-	Moutarde
graines de sésame	-	-	
dioxyde de soufre et sulfites (E220-E228) (> 10 mg/kg or 10 mg/l)	-	-	
lupin	-	-	
mollusques	-	-	

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. Données logistiques

7.1 Conditions de livraison

- Durée de conservation après production: 9 mois
- Durée de conservation minimale à la livraison: 5 mois

7.2 Conditions de stockage

- Emplacement de stockage: congélateur
- Température minimale de stockage: -18°C °C
- Température maximale de stockage: 7°C °C
- Conseils de stockage: Au frigo (max 7°C): 48 h
Au congélateur: *(-6°C): 1 semaine
***(-12°C): 3 semaines
***(-18°C): à consommer de préférence avant le: (voir cachet)
Ne pas recongeler après décongélation.

7.3 Emballage

- Type d'emballage:

Emballage unitaire:

- nombre de pièces par unité de vente 20
- nombre d'unités de vente par carton 1
- nombre d'unités de vente par couche 12
- nombre d'unités de vente par palette 132
- nombre de cartons par couche 12
- nombre de couches par palette 11
- nombre de cartons par palette 132
- matériau de palette: bois, plastique, ... bois (EURO)
- volume/poids par unité de vente 2700 g e
- poids net par pièce 135 g e
- code à barre CE 5411211305351
- code à barre HE 0

8. Gestion de contrôle qualité

Notre suivi / système de gestion qualité est basé sur une analyse HACCP.

Autres certificats:

IFS, ACS, BLK, RSPO, IFS Broker, Sans gluten, Aliments pour animaux



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. Controle de risque

Les mesures prises pour protéger le produit contre les éléments étrangers sont:

Contrôle de risque		
Élément étranger	Méthode	Remarque
Verre	Bris de verre	Inspection interne
Bois	Directrices bois	Inspection interne
Insectes/parasites	Lutte antiparasitaire	Inspection externe
Métal	Détection de métal	Inspection interne

Concernant les produits, nous effectuons également : Pasteurisation, Stérilisation, Contrôle du scellage, Température

10. Déclaration

OVI nv/sa déclare que les informations ci-dessus correspondent pleinement à la réalité.

En cas de modification de l'une des données ci-dessus, OVI nv/sa en informera tous les clients.

Nom: Christine Vleugels

Fonction: Quality Manager

Signature:

22/10/2025



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