

Spécifications du produit: 20273Date (création): 5/03/2024
Date (changement): 21/02/2025**1. Général**Nom du produit: Hamburger (30x100g) surgelé OVI EVENT
Numéro d'article: 20273
Description produit: Hamburger
Marque: Ovi**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: Martine W
Adresse mail: quality@ovi.be

N° statistiques / code-GN: 16024930

2. Paramètres organoleptiquesGoût: Viande
Arôme: Viande
Couleur: Brun foncé
Texture: Légèrement croustillant**3. Déclaration des ingrédients**

Séparateur de viande de poulet 45%, porc 20%, eau, amidon modifié (tapioca), farine de BLÉ, levure, sel, amidon (pomme de terre), oignon, protéine végétale (SOJA), extraits d'épices, graisse de poulet, arômes, mélasse, sauce SOJA, exhausteur de goût (E621, E508), vinaigre, herbes (contient de la MOUTARDE), stabilisant (E451i), antioxydant (E316), épaississant (E412, E407a, E417), épices (contient du CÉLERI)

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 **
Énergie (kJ)	972	972	11,57%
Énergie (kcal)	234	234	11,70%
Lipides (g)	17,2	17,2	24,57%
...dont lipides saturés (g)	6,3	6,3	31,50%
Glucides (g)	6,5	6,5	2,50%
...dont sucres (g)	0,8	0,8	0,89%
Protéines (g)	12,5	12,5	25,00%
Fibres (g)	1,6	1,6	6,40%
Sel (g)	2,3	2,3	38,33%

* L'apport de référence d'un adulte moyen : 8400 kJ / 2000 kcal ** 1 portion = 100 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	+	-	
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 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. 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: - °C
 - Température maximale de stockage: °C
 - Conseils de stockage:
 - Au frigo (Max 7°C) : 48 heures
 - Au congélateur *(-6°C) : 1 semaine
 - **(-12°C) : 3 semaines
 - ***(-18°C) : à consommer de préférence avant : (voir cachet)
- Après décongélation, ne pas recongeler.

7.3 Emballage

- Type d'emballage:

Emballage unitaire:

- nombre de pièces par unité de vente 30
- 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 3000 g e
- poids net par pièce 100 g e
- code à barre CE
- code à barre HE 0

8. Gestion de controle 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:

Controle 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

Nous garantissons que nos produits sont conformes à la législation européenne en vigueur.

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

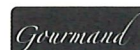
En cas de modification de l'une des données ci-dessus, OVI nv/sa en informera tous les clients.

Nom: Martine W

Fonction: Quality Manager

Signature:

16/09/2026



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