

OEUFS DE POULE

Nous visons toujours à répondre aux normes les plus strictes et élevées de sécurité alimentaire. Les installations aux entreprises pour le traitement des œufs sont équipées des outils les plus modernes d'automatisation. Grâce à l'application d'une technologie de pointe, l'œuf est séparé en albumen et jaune avec une grande précision. Ensuite les ovoproduits sont filtrés pour éliminer les plus petites particules de coquille. En élargissant les opportunités de marketing, nous pouvons offrir toute une gamme des recettes d'œufs personnalisées ainsi que des emballages personnalisés adaptés aux besoins des clients.



POUDRE D'OEUF

Poudre produite de l'œuf entier

Poudre de l'albumen d'œuf

Poudre du jaune d'œuf



OEUFS DE POULE

Oeufs de poule frais

Oeufs de poule lavés



OEUFS PASTEURISÉS LIQUIDES

Oeuf entier liquide pasteurisé (blanc et jaune) (produits réfrigérés / congelés)

Blanc d'œuf liquide pasteurisé (produits réfrigérés / congelés)

Jaune d'œuf liquide pasteurisé (produits réfrigérés / congelés)



AVANTAGES DES ŒUFS LIQUIDES PAR RAPPORT AUX ŒUFS EN COQUILLE

Sécurité alimentaire

Les produits à base d'œufs sont pasteurisés pour minimiser les risques de salmonelles et autres bactéries nocives.

Économies réalisées

La production d'œufs liquides permet d'économiser les coûts de main-d'œuvre, d'autres ressources matérielles et de réduire la dépense de temps. Vous ne perdez pas le temps pour laver et casser les œufs et n'avez pas de souci avec la séparation en blanc et jaune.

Pas de déchets

Les produits à base d'œufs séparés sont la meilleure solution lorsque vous n'avez besoin que de jaune ou de blanc. Vous ne pensez pas à quoi faire avec l'autre composant (inutile), ce qui garantit une utilisation rationnelle et efficace des produits dans la cuisine ou dans la production.

Commodité pratique

Les produits à base d'œufs liquides sont prêts à l'emploi et faciles à utiliser. L'absence de l'étape de préparation c'est la commodité pratique du travail aussi bien qu'un environnement propre.

Gain de place

Le stockage des ovoproduits nécessite moins d'espace que celui des œufs en coque.

Longue durée de conservation

Les produits d'œufs liquides congelés ou les produits spéciaux de stockage à long terme ont une durée d'utilisation plus longue.

Qualité de produits

Vous pouvez contrôler et évaluer les caractéristiques des ovoproduits liquides avant de les acheter. Nos entreprises de production ont mis en place les systèmes de contrôle de la sécurité alimentaire et de l'assurance qualité conformes aux normes internationales ISO 9001 et FSSC 22000. Aussi, nous avons un certificat de conformité aux principes halal pour les produits à base d'œufs.



**HFCE**

Halal Food Council of Europe المجلس الأوروبي للأغذية الحلال

4 Rue de la Presse, 1000 Brussels, Belgium | Tel: +32-2227-1114, +32-2227-2728 | Fax: +32-2218-3141 | www.HFCE.eu

Registration No: 827964482

HALAL CERTIFICATE شهادة حلال

المجلس الأوروبي للأغذية الحلال يشهد بأن المنتجات المذكورة أدناه قد استوفت شروط الحلال وفقاً للشرعية الإسلامية

The Halal Food Council of Europe hereby certifies that the products listed below have met the Halal requirements in accordance with Islamic laws.

Date: October 07, 2019

Document #: 9199.12142.IH190003

Company Name & Address: **Ovostar LTD** 11, Kolgospna str. Krushinka village (Kiev), Kiev 08635 UkrainePlant Name & Address: **Ovostar LTD** 11, Kolgospna str. Krushinka village (Kiev), Kiev 08635 Ukraine

Product Name	Product Code	Halal-ID	Product Certificate #
1. OVOSTAR Egg White Powder Pasteurized	-	A49045	HC-19OV8678
2. OVOSTAR Egg Yolk Powder Pasteurized	-	A92339	HC-19OV8U82
3. OVOSTAR Heatstable Egg Yolk pasteurized	-	A17435	HC-19OV8X77
4. OVOSTAR Liqueur M�lange Pasteurized (Frozen)	-	B14861	HC-19OV8183
5. OVOSTAR Liquid Egg White	-	A16727	HC-19OV9B76
6. OVOSTAR Liquid Egg Yolk	-	A82833	HC-19OV8G80
7. OVOSTAR Liquid Heatstable Egg Yolk	-	A63320	HC-19OV9179
8. OVOSTAR Whole Egg Powder Pasteurized	-	A86186	HC-19OV8V81


Mujahid Masood, Ph.D.
Vice President

This certificate is valid until **October 31, 2020** and subject to renewal at that time.

Page 1 of 1

D160129302HCP1E

BUREAU VERITAS
Certification



Ovostar LTD

11, Kolhoznaya str., Krushinka village, Vasil'kov region, Kiev district, 08635,
Ukraine

Bureau Veritas Certification Holding SAS, UK Branch certifies that the food safety management system of the above organization has been assessed and complies with the requirements of:

Standard

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 (version 4.1 – July 2017)

Certification scheme for food safety management systems, consisting of the following elements:

ISO 22000:2005

ISO TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety

Part 1: Food manufacturing

And additional FSSC 22000 requirements V4.1

This certificate is applicable for the scope of

Production of dry and liquid egg products and mixture, processed chicken egg food for food industry, packed in polyethylene bags, aseptic bags, plastic containers, blister packaging and tanks.

Product category: CI - Processing of perishable animal products

Original certification date: **16 July 2013**

Expiry date of previous cycle: **NA**

Date of certification decision: **2 July 2018**

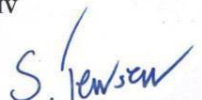
Certification cycle start date: **16 July 2016**

Subject to the continued satisfactory operation of the organization's Management System, this certificate expires on: **15 July 2019**

Certificate No./Version: **20180025F/1**

Contract No. **BVC-UKR 7278/18 KIV**

Issue date: **2 July 2018**


Signed on behalf of BVCH SAS UK Branch

Certification body address: 66 Prescot Street, London E1 8EG, United Kingdom
Local office: 5th floor, 28, Simon Petlyura St., Kyiv, 01032, UKRAINE



0008

Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of the management system requirements may be obtained by consulting the organization.
This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification Holding SAS – UK Branch
Validity of this certificate can be verified in the
FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

 **FSSC 22000**

