

Beoordeling expertiseverslag "GAB Robins Takkenberg B.V." inzake gistvorming in potten gemarineerde haring

Ir. C.H.J. Aalberts en ing. K.K. Brünner

Rapport nr. C038/03
10 juli 2003

Nederlands Instituut voor Visserijonderzoek

Postbus 68
1970 AB IJmuiden
Tel.: 0255 564646
Fax.: 0255 564644
Internet: postkamer@rivo.dlo.nl

Postbus 77
4400 AB Yerseke
Tel.: 0113 572781
Fax.: 0113 573477

Rapport

Nummer: C038/03

Beoordeling expertiseverslag "GAB Robins Takkenberg B.V." inzake gistvorming in potten gemarineerde haring

ir. C.H.J. Aalberts en ing. K.K. Brünner

Opdrachtgever: Ouwehand's Rederij en Visverwerking B.V.
Postbus 2033
2220 CA Katwijk
1

Project nummer: 388 9999903

Akkoord: 
ir. F.A. Veenstra
Riv. Directeur

Handtekening:

Datum: 10 juli 2003

Aantal exemplaren:	5
Aantal pagina's:	7
Aantal tabellen:	-
Aantal figuren:	-
Aantal bijlagen:	1

In verband met de
verzelfstandiging van de
Stichting DLO, waartoe tevens
RIVO behoort, maken wij sinds 1
juni 1999 geen deel meer uit van
het Ministerie van Landbouw,
Natuurbeheer en Visserij. Wij zijn
geregistreerd in het
Handelsregister Amsterdam
nr. 34135929.
BTW nr. NL 808932184B09.

De Directie van het RIVO is niet aansprakelijk voor gevolgschade, alsmede voor schade welke voortvloeit uit toepassingen van de resultaten van werkzaamheden of andere gegevens verkregen van het RIVO; opdrachtgever vrijwaart het RIVO van aanspraken van derden in verband met deze toepassing.

Dit rapport is vervaardigd op verzoek van de opdrachtgever hierboven aangegeven en is zijn eigendom. Niets van dit rapport mag weergegeven en/of gepubliceerd worden, gefotokopieerd of op enige andere manier zonder schriftelijke toestemming van de opdrachtgever.

Inhoudsopgave:

Inhoudsopgave:.....	2
Samenvatting.....	3
1. Inleiding	4
2. Beoordeling expertiserapport.....	5
3. Conclusies	7

Bijlage: rapport GAB Robins

Samenvatting

Op verzoek van "Ouwehand's Rederij en Visverwerking B.V." in Katwijk werd door het Nederlands Instituut voor Visserijonderzoek te IJmuiden een beoordeling uitgevoerd van een expertiseverslag van "GAB Robins Takkenberg B.V." in Rotterdam.

Het expertiseverslag was opgesteld naar aanleiding van gistvorming in potten gemarineerde haring.

Na grondige bestudering van de in het expertiseverslag weergegeven feiten moet worden geconcludeerd dat de oorzaak van het gistingsprobleem is hoogstwaarschijnlijk te wijten aan een onvoldoende beheersing van het productieproces van uienringen met opgiet in het bedrijf "Van Gog Uien en Groenten" te Deurne.

1. Inleiding

In de periode juli-augustus 2002 registreert het bedrijf "Ouwehand's Rederij en Visverwerking B.V." te Katwijk (hierna te noemen Ouwehand) een toenemend aantal consumentenklachten ten aanzien van één van haar eindproducten, namelijk potten gemarineerde haring. De klachten worden omschreven als gisting.

Volgens Ouwehand is de oorzaak hiervan te wijten aan een te hoge microbiële besmetting van de aan de gemarineerde haring toegevoegde uienringen en stelt de producent van de geleverde uien, het bedrijf "Van Gog Uien en Groenten" te Deurne (hierna te noemen Van Gog), voor de geleden schade aansprakelijk.

Op verzoek van de verzekeraar van Van Gog, AMEV Schadeverzekering N.V. te Utrecht, wordt door het expertisebedrijf "GAB Robins Takkenberg B.V." te Rotterdam een onderzoek uitgevoerd naar het voorval en aansluitend een schaderapport opgesteld.

Ouwehand heeft het Nederlands Instituut voor Visserijonderzoek opdracht gegeven een beoordeling te geven van het door GAB Robins Takkenberg B.V. opgestelde schaderapport.

2. Beoordeling expertiserapport

Het door "GAB Robins Takkenberg B.V." uitgebrachte expertiserapport is als bijlage bij dit rapport toegevoegd.

In het expertiserapport zijn de verklaringen van de twee conflicterende partijen alsmede de terzake doende analyses duidelijk weergegeven.

Een aantal van de verklaringen en/of analyses is tegenstrijdig en behoeven het volgende commentaar.

1. Productspecificatie uien (bijlage 1 van het expertiserapport)

In de in bijlage 1 weergegeven productspecificatie ontbreken de opslagcondities waaronder de uien dienen te worden opgeslagen teneinde de houdbaarheidstermijn te kunnen garanderen. Aangenomen wordt dat de microbiologische waarden die zijn vermeld gelden tot einde houdbaarheid.

2. Routine-analyses microbiologie (pagina 4 van het expertiserapport, derde alinea)

De periodiek (tweewekelijks) in opdracht van Van Gog door het routinelaboratorium "Tritium Microbiologie" uitgevoerde analyses laten zien dat het product uienringen in microbiologisch opzicht gewoonlijk ruimschoots aan de gestelde normen voldoet. Echter, het is niet bekend of deze resultaten specifiek betrekking hebben op een van de aan Ouwehand geleverde partijen. GAB Robins Takkenberg B.V. onderschrijft dit op pagina 5 van het expertiserapport, zevende alinea.

Het door Ouwehand uitgevoerde onderzoek aan partijen uienringen laat echter zien dat incidenteel de microbiële belasting nog voor het einde van de houdbaarheidstermijn veel te hoog is, specifiek ten aanzien van het in het beschreven voorval relevant zijnde aantal gisten.

Het aantal klachten over het eindproduct neemt geleidelijk toe in de tijd. Dit vormt een aanleiding om te veronderstellen dat een of meerdere kritische normen steeds vaker wordt resp. worden overschreden. Aangezien de grondstof uien een mogelijke bron van besmetting met gist vormt is de opgieter een kritisch punt in de beheersing van het risico op besmetting. Uit de metingen van Ouwehand (bijlage 6b van het expertiserapport) blijkt dat er incidenteel overschrijdingen worden geconstateerd van de norm voor de concentratie gisten in het uienproduct.

Daarbij moet worden aangetekend dat microbiologische besmettingen zeer lokaal kunnen zijn. In combinatie met een beperkte steekproef kan dit leiden tot onvoldoende controle en dus beheersing van het bereidingsproces van uien met opgiet.

Van belang voor het voorval is dat het zeer onwaarschijnlijk is dat de analyses van "Tritium Microbiologie" en de analyses van Ouwehand uitgevoerd zijn in dezelfde partijen, althans uit de verstrekte gegevens valt dit niet op te maken.

Wel kan met zekerheid worden gesteld dat een aantal eenheden uienringen, met een volgens Ouwehand aangetoond te hoge kiembelasting, is aangewend bij de productie van gemarineerde haring en aanleiding heeft gegeven tot consumentenklachten.

3. De door Van Gog gestelde hypothese dat de in het eindproduct verwerkte haring bederfelijker is dan de verwerkte uienringen (pagina 4 van het expertisetrapport, vierde alinea)

De geponeerde hypothese wordt door ons niet onderschreven. In het verleden heeft het Nederlands Instituut voor Visserijonderzoek onderzoek gedaan naar de bereiding van gemarineerde haring en hiervoor richtlijnen opgesteld. Indien het productieproces volgens deze richtlijnen werd uitgevoerd (met name een voorbadbehandeling laat ondergaan, waarbij ook in het hart van het product een pH van 4,0 wordt bereikt en de vis in een opgiet bevattende 1-1,5% azijn en 2,5-3% zout bij maximaal 7°C wordt bewaard) is het product gedurende minimaal enkele maanden houdbaar. Onder deze omstandigheden zullen bacteriën, gisten en schimmels in concentratie slechts zeer gering toenemen en zal er geen sprake zijn van microbiëel bederf.

3. Conclusies

Ervan uitgaande dat het productieproces van Ouwehand conform de destijds door het Nederlands Instituut voor Visserijonderzoek opgestelde richtlijnen werd uitgevoerd en constaterende dat de microbiologische kwaliteit van de uienringen incidenteel overschrijdingen vertoont met betrekking tot de concentratie gisten wijst de oorzaak van het gistingsprobleem sterk in de richting van onvoldoende beheersing van het productieproces van uienringen met opgiet.

BIJLAGE 1

Rapport GAB Robins Takkenberg B.V. d.d. 10 april 2003



AMEV Schadeverzekering N.V.
Postbus 2072
3500 HB UTRECHT

GAB Robins Takkenberg B.V.

Gebouw Blakeburg/Blaak 22
Postbus 419 / 3000 AK Rotterdam

Telefoon 010 - 433 53 33
Telefax 010 - 413 25 38
E-mail support@gabrobins.nl
Website www.gabrobins.nl

24 uur telefonisch bereikbaar

Uw ref.: AVB

Datum: 10 april 2003

Onze ref.: M024943/EK/NC

Behandeld door: J.N.M. van Eekelen, re
010 - 4335291

R A P P O R T

POLISNUMMER : 34212502

SCHADENUMMER VERZEKERAAR : 34212502/1

POLIS : AVB

VERZEKERINGNEMER : Van Gog Uien en Groenten
Fabrieksstraat 31
5753 AH DEURNE

TEGENPARTIJ : Ouwehand's Rederij en Visverwerking
Lageweg 55
2222 AG KATWIJK (ZH)

VOORVAL : vermeende microbiële besmetting van geleverde
uien

DATUM VOORVAL : juli-augustus 2002

PLAATS VOORVAL : Nederland

VASTGESTELDE SCHADE : EUR 39.588,70 exclusief BTW



OPDRACHT EN VERRICHTINGEN

Na uw opdracht op 25 september 2002 tot het instellen van een onderzoek en het vaststellen van de schade met betrekking tot onderhavig voorval, brachten wij op 4 oktober 2002 een bezoek aan Van Gog Uien en Groenten, waarbij wij spraken met de heer Van Gog, directeur-eigenaar. Op 28 oktober 2002 bezochten wij Ouwehand, waarbij wij spraken met mevrouw M.A. Cramer, purchase manager en met de heer R. van Hartesveldt, productie manager. In verband met vakanties en omdat bij Ouwehand niet eerder alle benodigde informatie voorhanden was, waren eerdere bezoeken niet mogelijk, respectievelijk minder zinvol. Wij hadden verder telefonisch en schriftelijk contact met de betrokken partijen.

ALGEMENE INFORMATIE

Verhoudingen

Verzekerde en producent van geconserveerde, gesneden groenten	: Van Gog Uien en Groenten (hierna te noemen: Van Gog) Fabrieksstraat 31 5753 AH DEURNE
Tegenpartij en producent van levensmiddelen	: Ouwehand's Rederij en Visverwerking BV (hierna te noemen: Ouwehand) Lageweg 55/Postbus 3033 2220 CA KATWIJK (ZH)

Hoedanigheid

Van Gog werd aangesproken als producent en leverancier van gesneden en geconserveerde uien.

Het geleverde product

Van Gog leverde uienringen in opgiets aan Ouwehand. Wij voegen de productspecificaties daarvan als bijlage 1 bij dit rapport.

De uienringen zijn verpakt in zogenoemde tubs, dit zijn kunststof containers met een inhoud van 250 kg. De uien zijn dubbel verpakt in 2 plastic zakken.

De uien zijn voorzien van een zure opgiets teneinde de houdbaarheid te verlengen.

Overeenkomst

Van Gog levert sedert meerdere jaren uien aan Ouwehand. Dit betreft overigens geen aaneengesloten leverperiode.

Wij voegen de volgende kopieën bij dit rapport:

- * Bijlage 2a: het contract tussen Van Gog en Ouwehand voor de verkoop van uienringen in opgiet, d.d. 29 oktober 2001;
- * Bijlage 2b: de bestelling van Ouwehand aan Van Gog d.d. 5 juli 2002;
- * Bijlage 2c: de facturen van Van Gog aan Ouwehand d.d. 16 en 26 augustus 2002.

Voorwaarden

Van Gog verwijst op de grondstoffenspecificatie, op de offerte en op de facturen naar Algemene Voorwaarden met de tekst: "Op al onze transacties zijn van toepassing onze algemene voorwaarden zoals deze zijn gedeponeed bij de Kamer van Koophandel Oost-

- * Brabant onder nummer 17076617". Wij voegen de voorwaarden van Van Gog als bijlage 3a bij dit rapport. Artikel 6 en 10 beschrijven "Reclames" en "Aansprakelijkheid". Korteidshalve verwijzen wij naar de bijlage voor de exacte tekst van de voorwaarden.

- * Ouwehand heeft in februari 2001 alle afnemers op de hoogte gesteld van haar inkoopvoorwaarden, zie bijlage 3b. Bij de bestelling (zie bijlage 2b) heeft Ouwehand niet specifiek naar inkoopvoorwaarden verwezen. Wij verwijzen naar de bijlage voor de tekst van deze voorwaarden.

VOORVAL

Ouwehand verwerkte de door Van Gog geleverde uienringen in geconserveerde visproducten. Vanaf juni 2002 was er een toename van klachten over gistvorming en bederf in de potten. Volgens Ouwehand is dit te wijten aan te hoog gistgehalte van de geleverde uiringen.

ONDERZOEK

Aansprakelijkstelling

Op 15 augustus 2002 werd Van Gog geïnformeerd door Ouwehand omtrent problemen met gisten en schimmels in geleverde uien, zie bijlage 4a. Dit bericht kan als een soort aansprakelijkstelling beschouwd worden. Wij voegen een vervolgbericht van Ouwehand en de – afwijzende – reactie van Van Gog als bijlage 4b en 4c bij dit rapport. Wij komen hier later op terug.

Verklaring van Van Gog

Wij vernamen dat het geleverde product bestaat uit uien en opgiet. De uien worden machinaal geschild en gesneden. Zowel vóór als na het snijden vindt een visuele controle plaats, waarbij afwijkende uien worden uitgeworpen.

De fabriek van Ouwehand was wegens vakanties gesloten tussen eind juli en medio augustus 2002. Na deze periode was de voorraad laag en diende daarna snel geproduceerd te worden.

Ouwehand had daarom besloten om met een nieuwe partij uien (datum 16/8) te gaan produceren en deze tegelijkertijd te testen. Deze partij was afgekeurd vanwege een te hoog gistgehalte. Ouwehand had de eindproducten daarom ook afgekeurd. Een volgende levering van 26/8 was eerst onderzocht. Omdat ook deze afgekeurd was, had Ouwehand deze niet meer in gebruik genomen. Daardoor was Ouwehand gedwongen om de desbetreffende productielijn één dag te sluiten en de daarbij behorende medewerkers huiswaarts te zenden.

Omdat Ouwehand dringen behoefte had aan producten was gekozen voor een andere productiewijze, gebruik makend van Poolse producten.

Wij vernamen dat Ouwehand zich gestoord had aan de klachtenafhandeling door Van Gog. Van Gog had weliswaar steeds snel vervangende uien geleverd, doch had verzuimd om Ouwehand te bezoeken, teneinde deze kwestie te bespreken c.q. te onderzoeken. Ook zou Van Gog te weinig actie ondernomen hebben om de resterende verdachte uien op te halen.

Volgens Ouwehand komen de analyses van Van Gog en die van henzelf niet overeen doordat Van Gog monsters direct na het snijden boven uit de tub nam. Dit zou onjuist zijn. Verder vernamen wij dat Ouwehand niet exact weet wat de oorzaak van het bederf van de uien is. Dit zou veroorzaakt kunnen zijn doordat Van Gog zomeruien verwerkte of importuien. Dit zou echter aan Van Gog zijn om hierover een nadere uitspraak te doen.

Verder onderzoek

- * Wij ontvingen zowel van Van Gog als van Ouwehand onderzoeksresultaten. Wij voegen deze als bijlage 6 bij dit rapport.
- * Uit de analyseresultaten van Tritium (bijlage 6a) volgt dat de uien steeds vrij waren van micro-organismen. Gemeld wordt kleiner dan 10 respectievelijk 100 kve/gram. Dit is conform de productspecificaties. Wij merken op dat dit de reguliere, 2-twekelijkse controle betrof. Deze producten zijn waarschijnlijk andere batches dan die aan Ouwehand geleverd werden.
- * Wij voegen de analyseresultaten van Ouwehand als bijlage 6b bij dit rapport. Uit deze resultaten volgt dat incidenteel een te hoog gehalte aan gisten gevonden werd, namelijk 200 tot 3300 kve/gr (= kolonievormende eenheden per gram) bij een specificatie van minder dan 100 per gram. De overschrijding van de tub met droge bovenlaag, van 19 juli 2002 is groter, deze kan als een uitzondering beschouwd worden.

Met betrekking tot de door Van Gog gevolgde monsternamen merken wij op dat deze inderdaad verschilt met de wijze bij Ouwehand. In hoeverre dit tot een significant ander meetresultaat leidt kan zonder nader onderzoek niet beoordeeld worden.

Oorzaak

Uit ons onderzoek volgt dat Ouwehand door Van Gog geleverde uienringen verwerkt in visproducten. Uit de gegevens die wij ontvingen volgt dat vanaf juni 2002 een verhoogd aantal klachten ontvangen werd.

Uit metingen die Ouwehand uitvoerde volgt dat incidenteel partijen uien van Van Gog ontvangen werden met een te hoog gistgetal.

SCHADE

Omvang van de schade

De omvang van de schade bestaat uit 4.439 trays à 6 potjes haringproducten, alsmede uit kosten voor vernietigen van producten en klachtbehandeling.

Vaststelling van de schade

Wij voegen de schadeclaim van Ouwehand als bijlage 7 bij dit rapport. Wij hebben deze besproken met Ouwehand en komen naar aanleiding daarvan op de volgende opstelling:

1	Kostprijs: 704 trays à 6 potjes art. 11122	ad € 6,02	=	€ 4.238,08
	Kostprijs: 771 trays à 6 potjes, art. 11177	ad € 9,68	=	€ 7.463,28
	Kostprijs: 2.964 trays à 6 potjes, art. 11111	ad € 4,72	=	€ 13.990,08
2	<u>Vernietigingskosten</u>			
	- Openmaken en legen potjes, inclusief sorteren, opruimen e.d., 350 uur	ad € 22,00	=	€ 7.700,00
	- Verpakken en transport:			€ 367,60
	- Afvloer glas (potjes):			€ 400,00
	- Extra man-uren transport, afvoer:			€ 528,00
	- Waskosten kisten en tubs – stelpost:			€ 200,00
3	<u>Kosten voor onderzoek en afhandeling klachten</u>			
	- directe kosten verkoopdienst:			€ 3.298,58
	- indirecte kosten verkoopdienst:			€ 842,00
	- nog te verwachten kosten – stelpost:			€ 425,00
	- onderzoekskosten laboratorium:			€ 136,08
				<hr/>
		Totaal exclusief BTW:		€ 39.588,70
				<hr/>

Deze opstelling wijkt enigszins af van die van Ouwehand, omdat wij de kosten die betrekking hebben op nog niet verwerkte uien buiten beschouwing gelaten hebben.

De hoeveelheid potjes en de kostprijs daarvan werd door Ouwehand gedocumenteerd aan de hand van de bedrijfsadministratie.

Bij de vernietigingskosten speelt een rol dat de potjes niet als zodanig gestort mogen worden. Dit heeft met name betrekking op de vis die volgens de destructiewet apart afgevoerd dient te worden, namelijk via destructiebedrijven. Hierdoor was Ouwehand genoodzaakt om extra kosten te maken door de potjes handmatig te laten legen. Mede gezien het gegeven dat dit circa 18.000 potjes betreft, zijn wij van mening dat de opgevoerde kosten reëel zijn.

De kosten voor onderzoek en afhandeling van de klachten zijn gebaseerd op een inschatting van Van Gog. Gezien de hoeveelheid klachten (circa 75) zijn de kosten van de verkoopdienst ons inziens niet onredelijk, de laboratoriumkosten zijn een lage schatting. Hiervoor zijn slechts materialen geclaimd, geen uren van werknemers. Verder merken wij op dat ten aanzien van de productie van 26 augustus 2002 niets geclaimd wordt.

Mede gezien de bovenstaande gegevens stelden wij de schade vast op een bedrag van € 39.588,70.

ZEGGE: NEGENENDERTIGDUIZEND VIJFHONDERDACHTENTACHTIG euro's 70/00

Het geleverde product

In de vorenstaande opstelling is in totaal 750,87 kg uien opgenomen. Bij een prijs van € 0,435 per kg komt dit overeen met een bedrag van € 327,00.

VERDERE VERRICHTINGEN

Gaarne zouden wij van opdrachtgevers nadere instructies ontvangen met betrekking tot het vervolg van ons onderzoek, meer in het bijzonder of nog aanvullende gegevens benodigd zijn of dat wij tot sluiting van dit dossier kunnen overgaan.



GAB Robins Takkenberg B.V.



BIJLAGE 1

Spee

van Gog

UIEN EN GROENTENPRODUKTEN B.V.



van Gog
Uien en groentenprodukten b.v.
Fabriekstraat 31
5753 AH Deurne
Telefoon 0493-313972
Fax 0493-322307

Bankrelatie: Rabobank Deurne
Rekeningnr. 12.90.41.459
Swift code Rabo NL 2 U
Bankrelatie: DG Bank Frankfurt
BIZ 50060400/Kto 0000144442

Grondstofsificatie ingelegde uienringen

Produkt : uienringen in opgiel
Snit : ringen 3 mm
Verpakking : tubs @ 250 kilo

Visuele waarden

kleur : natuurlijk, wit-geel van kleur, zonder grijze verkleuringen
reuk : fris van reuk, niet muf
smaak : aromatisch, fris, zonder vreemde bijmaak
conditie : knapperig

Chemische en microbiologische waarden :

PH waarde : < 4,0
Ingrediënten : uienringen - water - zout - azijnzuur -
Citroenzuur - natriumbisulfit

Aëroob kiemgetal : < 10⁵
Enterobact. : < 10
Gisten : < 10²
Schimmels : < 10²

Houdbaarheid : na produktiedatum : 30 dagen

Van Gog Produktspecificatie uien ingelegd

K.v.K. Eindhoven 17076617
BTW nr. NL805857321B01



BIJLAGE 2

*contract
niet relevant*



BIJLAGE 3

*inkoop & verkoopvoorwaarden
niet relevant*



BIJLAGE 4

Correspondentie tussen
Ouweland & Van Goy

714051154 P.01

ya



Onbetreft de visproducten?

DUWENAND's Rederij & Visverwerking b.v.
Lageweg 55, P.O. box 3033,
NL-2220 GA Katwijk
Holland.

Tel. +31 (0)71 405 11 11
Fax +31 (0)71 405 11 48

Faxbericht

Aan : Van Gog Uien en Groentenprodukten BV
L.A.V. i Dhr. Van Gog
Betr. : Levering 19/7/2002

d.d. 15 augustus 2002

Geachte Heer Van Gog,

Wij hebben wat problemen met gisten en schimmels in de laatst geleverde partij uien van 19/7/2002. Er zijn klachten uit de handel gekomen van potten zure haring met bolstaande deksels. Bij controle is gebleken dat dit veroorzaakt is door de aanwezige uien.

Het restant uien (in tubs met dichte zak) is onderzocht en daarbij kwam het volgende naar voren:

De bovenste laag uien staat droog in de gesloten zak.

De bovenste laag heeft een veel te laag kleingetal, gisten en schimmels (zie bijlage)

De onderste laag uien (in opgiel) voldoet nog aan de eisen.

Er staat voor morgen een nieuwe levering uien gepland. Wilt U a.u.b. nagaan of er voldoende opgiel is aangebracht?

Ik geef opdracht om de resterende voorraad uien van 19/7/02 te vernietigen. Het risico is voor ons te groot om dit nog te gebruiken.

Mogelijk is de situatie ontstaan door het gebruik van zomarnieu? Graag Uw reactie.

Met vriendelijke groet,

Duwenand's Rederij & Visverwerking b.v.

Mary Cramer
iakoop

yb

*Onbetwist de vispecialist*

OUWEHAND's Rederij & Visverwerking b.v
Lageweg 55, P.O. box 3033,
NL. 2720 CA Katwijk
Holland

Tel. +31 (0)71 405 11 11
Fax. +31 (0)71 405 11 54

Faxbericht

Aan : Van Gog Uien- en groentenproducten BV
t.a.v. : Dhr. Van Gog
Betr. : Kg afgekeurde uienringen

d.d. : 2 september 2002

Geachte Heer Van Gog,

Helaas moet ik U medelen dat wij de volgende hoeveelheid uien ter uwer beschikking hebben staan:

11285 kg in tubs

Dit zouden wij graag z.s.m. kwijt willen.
Als wij het moeten dumpen kost het € 140,- per ton.
Dit zouden wij U echter dan in rekening moeten brengen.
Liever hebben wij dat U het ophaalt.

Voorlopig willen wij alle uitstaande order annuleren.

Wij wachten met verdere acties tot dhr. van Duijn terug is van vakantie.

Met vriendelijke groet,

OUWEHAND's Rederij & Visverwerking b.v.

Mary Cramer
Inkoopmanager

40

—
van Gog
 —

UIEN EN GROENTENPRODUKTEN B.V.



*Ouwehand's Rederij en Visverw. Bv
 Lageweg 55, P.O. box 3033,
 NL 2220 CA Katwijk
 T.a.v. Mevr. M. Cramer*

*Fax : 071-4051154
 Aantal pagina's incl. voorblad : 7*

Deurne, 3 sep. 02

Betreft : reactie op uw fax d.d. 2 sep.02

Geachte Mevrouw Cramer,

Onze reactie op uw fax van maandag 2 sep.02 is als volgt :

Na afgelopen week diverse malen telefonisch contact te hebben gehad over de kwaliteit van de uien faxen wij u hierbij onze reactie :

Wij laten onze uien systematisch onderzoeken bij een extern laboratorium (tritium)

Deze analyseresultaten zijn u ook maandelijks toegezonden. Zoals u kunt beamen zijn onze uien microbiologisch van goede kwaliteit.

Rapporten zijn nogmaals bijgesloten (zie bijlage)

De laatste drie leveringen zijn van :

19 juli 2002 - 16 augustus 2002 en 26 augustus 2002.

Van levering 19 juli is de houdbaarheidsdatum verstreken, zie onze produktspecificatie en palletlabels.

Volgens uw fax d.d. 15 augustus 2002 geeft u aan dat de uien die nog in opgiel zitten nog voldoen aan de eisen.

Tevens is er gecontroleerd op de levering van 16 augustus '02 of er voldoende opgiel is aangebracht en is positief door u beantwoord.

Van leveringen 16 en 26 augustus zijn echter hier ook goede analyseresultaten.

van Gog
 Uien en groentenprodukten b.v.
 Fabriekstraat 31
 5753 AH Deurne
 Telefoon 0493-313872
 Fax 0493-322307

Bankrelatie: Rabobank Deurne
 Rekeningnr. 12.80.41.459
 Swift code Rabo NL 2 U
 Bankrelatie: DG Bank Frankfurt
 BIZ 50080400/Kto 0000144442

van Gog

UIEN EN GROENTENPRODUKTEN B.V.



van Gog
Uien en groentenprodukten b.v.
Fabriekstraat 31
5753 AH Daurne
Telefoon 0493-313972
Fax 0493-322307

Bankrelatie: Rabobank Daurne
Rekeningnr. 12.90.41.459
Swift code Rabo NL2U
Bankrelatie: DG Bank Frankfurt
BIZ 50060400/Kto 0000144442

Op maandag 2 september hebben wij ook nog telefonisch contact gehad met uw kwaliteitsmedew. dhr.H. v.d. Weijden. Deze vertelde ons de laatste levering (26 aug.'02) microbiologisch te hebben onderzocht. Hij dacht dat de levering bestond uit 8 tubs, in werkelijkheid waren dit er 20 zoals gebruikelijk. Volgens uw medewerker bleek er 1 tub v.d. 8 niet aan de norm te voldoen. Maar wat blijkt ? Bij het onderzoeken zijn er bij u geen coderingen aan de tubs gebracht zodat niemand nu weet om welke tubs het gaat.

Anderzijds hebben wij ook van uw kant geen enkel microbiologisch resultaat ontvangen waaruit blijkt om welke analyseresultaten het gaat.

Ons rest niets anders dan uw reactie af te wachten .

Wij zijn van mening een goed produkt bij u te hebben geleverd, en zien voor de toekomst geen enkel probleem omtrent microbiologische resultaten.

Voor de tubs met uien die nog bij u op uw bedrijf staan zien wij geen reden tot vergoeding.

Hopend u zo voldoende te hebben geïnformeerd,

Met vriendelijke groet,

Van Gog Uien en Groentenprodukten BV
Fabriekstraat 31, 5753 AH DEURNE
Dhr. P. van Gog

Bijlage : analyseresultaten

* Rapportnummer : 20020828	aanbiedingsdatum : 26-08-02
* Rapportnummer : 20020814	aanbiedingsdatum : 12-08-02
* Rapportnummer : 20020739	aanbiedingsdatum : 29-07-02
* Rapportnummer : 20020714	aanbiedingsdatum : 22-07-02
* Rapportnummer : 20020702	aanbiedingsdatum : 01-07-02

K.v.K. Eindhoven 17076617

BTW nr. NL805857321B01



BIJLAGE 5

Wachtornicht Oudehand

5

Datum ontvangst klacht	Datum afhandeling klacht	Artikelnummer	Partijnummer	Productiecode	Tijd	THT	Klacht rubriek	Opmerkingen
22-jan-02	31-jan-02	1109	476292				gisting	
28-jan-02	05-feb-02	1111	-				kleurafw/b	
11-feb-02	11-feb-02	1111	-				ruisen	
28-feb-02	04-mrt-02	1111	-				gisting	
11-mrt-02	20-mrt-02	1522	-				gisting	
02-jun-02	30-jun-02	1177	-				gisting	
12-jun-02	30-jun-02	1177	1003284				gisting	
12-jun-02	30-jun-02	1177	-				gisting	
08-jul-02	16-jul-02	1177	1003284				gisting	
09-jul-02	16-jul-02	1311	1002204				gisting	
24-jul-02	05-aug-02	1177	-				gisting	
30-jul-02	05-aug-02	1177	-				gisting	
23-jul-02	05-aug-02	1177	-				gisting	
22-jul-02	05-aug-02	1177	1004620				gisting	
15-jul-02	05-aug-02	1177	1004775				gisting	
31-jul-02	05-aug-02	1111	-				gisting	
09-aug-02	09-aug-02	1111	-				gisting	
09-aug-02	12-aug-02	1177	-				gisting	
06-aug-02	13-aug-02	1177	1004775				gisting	
14-aug-02	14-aug-02	1177	-				gisting	
19-aug-02	04-sep-02	1311	-				bruisen, borrelen	
30-aug-02	04-sep-02	1177	-				gisting	
30-aug-02	04-sep-02	1111	1005920				gisting	
29-aug-02	05-sep-02	1311	-				gisting	

29-aug-02	05-sep-02	1311	-	gisting
30-aug-02	05-sep-02	1177	-	gisting
03-sep-02	06-sep-02	1177	-	gisting
05-sep-02	06-sep-02	1311	-	gisting
05-sep-02	06-sep-02	1111	-	gisting
05-sep-02	06-sep-02	1111	-	gisting
02-sep-02	06-sep-02	1311	-	gisting
05-sep-02	06-sep-02	1177	-	gisting
06-sep-02	09-sep-02	1111	-	gisting
06-sep-02	09-sep-02	1111	-	gisting
09-sep-02	09-sep-02	1311	-	gisting
09-sep-02	09-sep-02	1177	-	gisting
09-sep-02	09-sep-02	1111	-	gisting
11-sep-02	11-sep-02	1522	-	gisting
11-sep-02	11-sep-02	1311	-	gisting
09-sep-02	12-sep-02	1861	5003291	gisting
09-sep-02	12-sep-02	1177	1007271	gisting
09-sep-02	12-sep-02	1177	1007271	gisting
12-sep-02	13-sep-02	1111	-	gisting
12-sep-02	16-sep-02	1111	-	gisting
16-sep-02	16-sep-02	1522	-	gisting
16-sep-02	16-sep-02	1177	-	gisting
16-sep-02	16-sep-02	1212	-	gisting
16-sep-02	16-sep-02	1522	-	gisting
16-sep-02	16-sep-02	1311	-	gisting
16-sep-02	17-sep-02	1111	-	gisting
16-sep-02	17-sep-02	1177	-	gisting
16-sep-02	17-sep-02	1111	-	gisting
03-sep-02	17-sep-02	1111	-	gisting
11-jul-02	17-sep-02	1177	-	gisting
18-sep-02	18-sep-02	1177	-	gisting
18-sep-02	18-sep-02	zure haring	-	28-okt-02 gisting
19-sep-02	19-sep-02	1177	-	22-nov-02 gisting
19-sep-02	20-sep-02	1177	-	gisting
23-sep-02	23-sep-02	1177	-	gisting
23-sep-02	23-sep-02	1111	-	gisting

24-sep-02	24-sep-02	1111	-	22A8	9:30	11-nov-02	gisting	
24-sep-02	24-sep-02	1177	-	-	-	-	gisting	
26-sep-02	26-sep-02	rolmops	-	-	-	05-nov-02	gisting	sterke
30-sep-02	30-sep-02	rolmops	-	22D2	15.08	03-nov-02	gisting	smaak
30-sep-02	30-sep-02	1111	-	-	-	11-nov-02	gisting	
04-okt-02	04-okt-02	1111	-	-	-	31-nov-02	gisting	
15-okt-02	15-okt-02	1122	-	22B8	-	12-nov-02	gisting	
16-okt-02	16-okt-02	1111	-	22B8	11.15	12-nov-02	gisting	
17-okt-02	17-okt-02	1311	-	22C9	-	20-nov-02	gisting	
17-okt-02	17-okt-02	1311	-	-	-	01-nov-02	gisting	
17-okt-02	17-okt-02	1111	-	-	-	04-nov-02	gisting	
21-okt-02	21-okt-02	1311	-	22C9	10.02	25-nov-02	gisting	



BIJLAGE 6

*Microbiologische
analyseresultaten*

Tritium Microbiologie BV
 St. Janstraat 26
 5507 ND Veldhoven
 Telefoon 040 - 205 16 15
 Fax 040 - 205 13 95
 E-mail: mail@tritium-microbiologie.nl
 Internet: www.tritium-microbiologie.nl

Rapportnummer: 20020702	Veldhoven, 11-07-2002
--------------------------------	------------------------------

ANALYSERESULTATEN

Aanbiedingsdatum: 01-07-2002

Mantiercode	AKG	Colif.	G/S	Lactob.	AKG37°	AKG22°
	kve/gram	kve/gram	kve/gram	kve/gram	ml	ml
Uien in opgiel	<10	<10	<10	<10	<10	<100

<p>AKG : Totaal aerob koloniegetal</p> <p>Colif. : Coliformen, telling</p> <p>G/S : Gisten en Schimmels, telling</p> <p>Lactob. : Lactobacillus spp, telling</p>	<p>AKG37° : Totaal kiemgetal bij 37°</p> <p>AKG22° : Totaal kiemgetal bij 22°</p>
--	---

Paraf:

Rapportnummer: **20020714** Veldhoven, 22-07-2002

ANALYSERESULTATEN

Aanbiedingsdatum: 16-07-2002

Monstercode	AKG kg/gram	Colif. kg/gram	G/S kg/gram	Lactob. kg/gram	AKG37° (ml)	AKG22° (ml)
Uien in opgiel	<10	<10	<10	<10	<10	<100

AKG : Totaal aerob koloniegetal

Colif. : Coliformen, telling

G/S : Gisten en Schimmels, telling

Lactob. : Lactobacillus spp, telling

AKG37° : Totaal kiemgetal bij 37°

AKG22° : Totaal kiemgetal bij 22°

Paraaf: 

Tritium Microbiologie BV
 St. Janstraat 26
 5507 ND Veldhoven
 Telefoon 040 - 205 16 15
 Fax 040 - 205 13 95
 E-mail: mail@tritium-microbiologie.nl
 Internet: www.tritium-microbiologie.nl

nummer: **20020814** Veldhoven, 27-08-2002

ANALYSERESULTATEN

datum: 12-08-2002

	AKG	Colif.	G/S	Lactob.	AKG37°	AKG22°
	ku/gram	ku/gram	ku/gram	ku/gram	ml	ml
giet	<10	<10	<10	<10	<10	<100

: Totaal aerob koloniegetal
 : Coliformen, telling
 : Gisten en Schimmels, telling
 : Lactobacillus spp, telling

AKG37° : Totaal kiemgetal bij 37°
 AKG22° : Totaal kiemgetal bij 22°

Rapportnummer: **20020828** Veldhoven, **29-08-2002**

ANALYSERESULTATEN

Aanbiedingsdatum: **26-08-2002**

Münstercode	AKG	Colif	G/S	Lactob.	AKG37°	AKG22°
	kye/grdm	kye/grdm	kye/grdm	kye/grdm	/ml	/ml
uien	<10	<10	<10	<10	<10	<100

AKG : Totaal aeroob koloniegetal
 Colif. : Coliformen, telling
 G/S : Gisten en Schimmels, telling
 Lactob. : Lactobacillus spp, telling

AKG37° : Totaal kiemgetal bij 37°
 AKG22° : Totaal kiemgetal bij 22°

Paraaf: 

6b

Productie datum	Artikelnummer	Partijnummer	Omschrijving	Analysedatum	Opmerking	Aëroob mesofiel klemgotaal	Enteroc's	Glasten	Schimmels	Melkzuurbacteriën
19-7-2002	82015	5005554	ful boven	6-8-2002	bovenste uien tegen droog	37.000	100	300.000	42.000	100
19-7-2002	82015	5005554	in order	6-8-2002		4.600	100	5.000	100	100
16-8-2002	82015	5006089	UIEN BEHANDELD PER KG	27-8-2002		6.400	100	3.300	100	100
16-8-2002	82015	5006089	UIEN BEHANDELD PER KG	27-8-2002		21.600	100	1.500	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 1	100	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 1	100	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 2	100	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 2	500	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 3	100	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 3	200	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 3	100	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 4	100	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 4	300	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 4	100	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 5	100	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 5	100	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 5	300	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 6	3.100	100	100	100	1.400
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 6	2.700	100	1.000	100	1.100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 7	5.200	100	1.100	100	1.100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 7	100	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 8	100	100	100	100	100
26-8-2002	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-2002	sub 8	100	100	100	100	100

Fest Result. Gewerkt

69

Productie datum	Artikelnummer	Partijnummer	Omschrijving	Analysedatum	Opmerking	Aëroob mesofiel	Kiemgetal	Gisten	Schimmels	Melkzuurbacteriën	Methode/ medium	Dagen	Temp
16-8-02	82015	5006089	UIEN BEHANDELD PER KG	27-8-02		6.400	3.300	<100	<100	100	PCA-agar	3	30°C
16-8-02	82015	5006089	UIEN BEHANDELD PER KG	27-8-02		21.600	1.500	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	85015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 1	100	<100	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 1	100	<100	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 2	100	<100	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 2	500	<100	<100	<100	<100	ROGOSA-agar	3-5	30°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 3	<100	<100	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 3	200	<100	<100	<100	100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 4	<100	<100	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 4	300	<100	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 5	100	<100	<100	<100	100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 5	<100	<100	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 6	300	<100	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 6	3.100	<100	<100	<100	1.400	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 7	2.700	1.000	<100	<100	1.100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 7	5.200	1.100	<100	<100	1.100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 8	<100	<100	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	2-9-02	tub 8	100	<100	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	9-9-02	02-09-02 bemonsterd,tub 1,0	<100	100	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	9-9-02	02-09-02 bemonsterd,tub 1,0	300	200	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	9-9-02	02-09-02 bemonsterd,tub 2,0	100	<100	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	9-9-02	02-09-02 bemonsterd,tub 2,0	200	100	<100	<100	<100	OGYE-agar	3-5	21°C

26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	9-9-02	02-09-02	bemonsterd,tub 3,0	100	<100	<100
26-8-02	82015	5006287	UIEN BEHANDELD PER KG	9-9-02	02-09-02	bemonsterd,tub 3,0	100	<100	<100

BIJLAGE 7

kostenoverzicht

met relevant

