

	<b>MANUEL DE QUALITÉ</b>	<b>1 HFST. 13</b>
	<b>SPÉCIFICATION DU PRODUIT POISSON</b>	Version: 1 Date: 23/03/2026
	F6 LS VDM	<b>Pag. : 1/8</b>
Préparé par: KV		Approuvé par: BL

## 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Numéro(s) d'article Producteur	F6 LS VDM	
Dénomination de vente commerciale (NL, F, EN, D)	Filet de hareng sauce Liégeoise	
Dénomination de vente légale (NL, F, EN, D)	Filet de hareng sauce Liégeoise	
Description supplémentaire du produit	Jarre en verre	
Pays de provenance	Belgique	
Zone de capture (territoire FAO)	Océan Atlantique FAO27	
Aquaculture	N/A	
Vendu par poids variable	Non	
Poids déclaré	350g poids net	
Poids brut par unité		
Nombre d'unités par colis		
Code EAN	5410659997685	
Code Intrastat	16041299	

## 2. IDENTITE DU PRODUCTEUR/EMBALLER/FOURNISSEUR

2.1 PRODUCTION & EMBALLAGE		LIEU(X) DE PRODUCTION	LIEU(X) D'EMBALLAGE, si différent du lieu de production
<b>Nombre de lieux de production et d'emballage</b> (section 2.1. à copier cidessous en cas de plusieurs lieux)		Production Evergem	
<b>Nom</b>		Gilco NV	
<b>Adresse</b>		Durmakker 14 9940 Evergem	
<b>Tel.</b>		+32 9 257 04 04	
<b>Numéro d'agrément/d'enregistrement</b>		VE 2010	
<b>Certificat BRC et/ou IFS</b>	<b>Oui/Non</b>	Oui	
	<b>Types de certificat(s)</b>	IFS	
	<b>Organisme de certification</b>	SGS	
<b>Certification ISO et/ou HACCP</b>	<b>Oui/Non</b>	Oui	
	<b>Types de certificat(s)</b>	Guide d'autocontrole	
	<b>Organisme de certification</b>	SGS	
<b>Cahier des charges Eurepgap, C&amp;O, Bio, MSC, ...</b>	<b>Oui/Non</b>	Oui	
	<b>Types de certificat(s)</b>	MSC/ASC	
	<b>Organisme de certification</b>	SGS	

2.2 FOURNISSEUR				
	Entreprise	Personne de contact	Commercial	Qualité
<b>Nom</b>	Gilco NV	<b>Nom</b>	Caroline De Reu	Frank Dauwe
<b>Adresse</b>	Durmakker 14 9940 Evergem	<b>Function</b>	CEO / CSO	Responsable de qualité
<b>Tel</b>	+32 9 257 04 04	<b>Tel / GSM / Fax</b>	+32 496 54 63 54	+32 9 257 04 04
<b>Fax</b>	+32 9 257 04 09	<b>e-mail</b>	sales@gilcofish.com	kwaliteit@gilcofish.com

2.3 RESPONSABLE DU PRODUIT SUR L'ETIQUETTE	
<b>Nom</b>	Gilco NV
<b>Adresse</b>	Durmakker 14, 9940 Evergem

2.4 CONTACT EN CAS D'URGENCE EN CE QUI CONCERNE LA SECURITE ALIMENTAIRE	
FOURNISSEUR	
<b>Tel 24/24h -7/7d</b>	+32 496 54 63 54 (Caroline De Reu - CEO)
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:Caroline@gilcofish.com">Caroline@gilcofish.com</a>

### 3. COMPOSITION DU PRODUIT

#### 3.1 COMPOSITION DU PRODUIT

ÉLÉMENT PRINCIPAL / INGRÉDIENT / ADDITIF (NUMÉRO E)	COMPOSITION DES INGRÉDIENTS COMPOSÉS (LE CAS ÉCHÉANT)	PAYS / RÉGIONS DE PROVENANCE	% DANS LE PRODUIT FINAL (SI DIFFÉRENT DU % DANS LA RECETTE)	REMARQUES (désignation de reconstitution, additifs de transfert (carry over)/auxiliaires technologiques etc.)
Sauce Liégeoise	Eau, huile de colza, vinaigre, jaune d' <b>œuf</b> , sucre, <b>moutarde</b> , amidon de maïs modifié, sel, acidifiant (E261), stabilisants (E412, E415), conservateur (E202), colorant (E160a).	Belgique	50	
<b>HARENG</b> ( <i>Clupea harengus</i> )		Danemark	40	
Oignon		Pays-Bas/Belgique	10	

#### 3.2 LISTE DES INGRÉDIENTS DANS TOUTES LES LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE (DECLARATION SELON DIRECTIVE 2000/13/CE) + A.R. DU 13/09/1999 + DIRECTIVE EUROPEENNE 2003/89/CE (TRANSPOSEE DANS A.R. LE 13/02/2005) + DIRECTIVE 2005/26/CE

Ingrédients: sauce Liégeoise 50% (eau, huile de colza, vinaigre, jaune d'**ŒUF**, sucre, **MOUTARDE**, amidon de maïs modifié, sel, acidifiant: E261; stabilisants: E412, E415; conservateur: E202; colorant: E160a), **HARENG** 40% (*Clupea harengus*), oignons 10%.

#### 3.3 INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE

OUI / NON ?

“Conditionné sous atmosphère protectrice”

NON

#### 3.4 AUTRES MENTIONS LEGALEMENT OBLIGATOIRES SUR L'EMBALLAGE (P.E.. % CACAO, % ALCOOL, ...)

Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten (blé), de céleri, de lait et de mollusques.

Nom latin = *Clupea harengus*

Pêché avec chaluts ou filets tournants et filets soulevés dans l'Atlantique du Nord-Est/la sous-zone FAO27 IVa, IVb, IIa (mer du Nord septentrionale, mer du Nord centrale, mer de Norvège).

#### 3.5 OGM ET LES INGRÉDIENTS PROVENANT DES OGM (SELON LE RÈGLEMENT(EG) N°S 1829/2003 & 1830/2003) ET IRRADIATION

Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient soumis au étiquage obligatoire selon le règlement (EG) 1830/2003.  
Le producteur garantit que le produit n'a pas été irradié.

#### 3.6 DÉTECTION DES MÉTAUX

Ce produit est soumis à la détection des métaux.

## 4. LISTE DES ALLERGENES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES

### 4.1 INGREDIENTS ET LEURS DERIVES OBLIGATOIRES SUR L'ETIQUETTE (SELON DIRECTIVE 2003/89/EC, 2006/142/EC ET LE DIRECTIVE 2005/26/CE)

Les ingrédients, y compris les dérivés	Présent comme ingrédient OUI / NON	Si présent, notez ici les ingrédients responsables dans la liste des ingrédients (3.2)	Présent à cause d'une contamination croisée possible, mais involontaire OUI / NON / P.D. <sup>1</sup>
Céréales contenant du gluten <sup>2</sup>	NON		OUI
Crustacés	NON		NON
Œufs	OUI	SAUCE LIEGEOISE	
Poisson	OUI	HARENG	
Cacahuètes	NON		NON
Arachides	NON		NON
Soja	NON		NON
Lait (sauf lactose)	NON		OUI
Lactose	NON		OUI
Fruits à coques <sup>3</sup>	NON		NON
Céleri	NON		OUI
Moutarde	OUI	SAUCE LIEGEOISE	
Graines de sésame	NON		NON
Anhydride et sulfites (E220 tot E227), plus que 10mg/kg ou 10mg/liter noté SO <sub>2</sub>	NON		NON
Lupin et les produits à la base de lupine	NON		NON
Mollusques et les produits à la base de mollusques	NON		OUI

<sup>1</sup> P.D. = Pas Disponible

<sup>2</sup> blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut

<sup>3</sup> amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia

## 5. VALEURS NUTRITIONNELLES (selon directive 90/496/EEC)

PAR 100 g	<input checked="" type="checkbox"/> g	PAR PORTION	Taille de portion de	en <input type="checkbox"/> g
-----------	---------------------------------------	-------------	----------------------	-------------------------------

5.1 VALEURS NUTRITIONNELLES	Unité de mesure	Produit comme vendu			Unité de mesure	AR
			Moyenne par portion (optionel)	Par analyse (A) ou calcul (B)		
<b>Valeurs énergétiques</b>	en kcal	229		B	%	
	en kJ	949		B	%	
<b>Matières grasses</b>	en grammes	21		B	%	
dont saturés	en grammes	2,6		B	%	
<b>Glucides</b>	en grammes	3,1		B	%	
dont sucres	en grammes	1,7		B	%	
<b>Protéines</b>	en grammes	7,9		B	%	
<b>Sel</b> (calculé comme Natrium x 2,5)	en grammes	1,7		B	%	

Le hareng est un produit naturel et très variable. Les valeurs nutritionnelles peuvent donc présenter des variations.

## 6. CONDITIONS DE STOCKAGE SPÉCIFIQUES

6.1 DUREE DE CONSERVATION	UNITÉ	MINIMUM	OPTIMAL	MAXIMUM
Durée de conservation après production (emballage)	Jours			60
Durée de conservation à la livraison	Jours			45
Température à l'arrivée	°C	0	2	4
Température pendant le stockage	°C	0	2	4
Taux d'humidité relatif pendant le stockage	% RH			
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz et leurs proportions			
Durée de conservation après l'ouverture	Jours			2
Conditions de stockage après l'ouverture	À conserver au réfrigérateur (0-4°C). Après ouverture, à consommer dans 2 jours. Conserver le hareng immergé dans la sauce.			

6.2 SORTIE POSITIVE	<input type="checkbox"/> oui / <input checked="" type="checkbox"/> non
Si OUI, critères	

6.3 INDICATION DE LA DUREE DE CONSERVATION			
Indication de la durée de conservation comme	<input checked="" type="checkbox"/> "date de durabilité minimale = "à consommer de préférence avant le/fin" ou <input type="checkbox"/> "date de la dernière consommation = "à utiliser avant le"		
Indication de la durée de conservation par	<input checked="" type="checkbox"/> jour / <input checked="" type="checkbox"/> mois / <input checked="" type="checkbox"/> année	<b>Exemple</b>	04/05/2021
Indicateur de durée de conservation à	<input type="checkbox"/> chaque portion / <input checked="" type="checkbox"/> l'unité de vente / <input type="checkbox"/> l'emballage extérieur		
Mode d'application	<input checked="" type="checkbox"/> jet d'encre <input checked="" type="checkbox"/> étiquette <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> autre		
Conservation d'échantillons de référence	<input checked="" type="checkbox"/> oui / <input type="checkbox"/> non	<b>Fréquence d'échantillonnage</b>	Mensuel par « groupe de produits »

6.4 DESIGNATION DU LOT			
Désignation du lot par	<input checked="" type="checkbox"/> ligne, numéro de séquence, année, mois, jour		
	<input type="checkbox"/> autrement	<b>Exemple</b>	AJMdd = p.e.: PME04
Désignation du lot sur	<input type="checkbox"/> chaque portion / <input checked="" type="checkbox"/> l'unité de vente / <input type="checkbox"/> l'emballage extérieur		
Mode d'application	<input checked="" type="checkbox"/> jet d'encre <input checked="" type="checkbox"/> étiquette <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> autre		

## 7. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

### 7.1 CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES (après la préparation, le cas échéant (voir sous 10))

Apparence / Description	Filet de hareng avec oignon en sauce
Goût	Goût typique
Odeur	Odeur typique
Texture	
Couleur	
Les bases azotées volatiles	
Autres caractéristiques	
Évolution pendant la durée de conservation	

### 7.2 CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

MESURES (longueur, épaisseur, diamètre, calibre, nombre de pièces, poids par pièce, distribution granulométrique, etc.) à spécifier avec objectif et tolérance

Filet de hareng en sauce Liégeoise

### 7.3 CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES A LA LIVRAISON (seulement compléter les paramètres applicables)

PARAMETRE	MINIMUM	VALEUR TYPIQUE	MAXIMUM	METHODE DE CONTROLE
Activité d'eau (valeur $a_w$ )				
Valeur pH	2		4.5	pH < 4,5
Humidité				
Teneur en matière sèche				
Teneur en matières grasses				
Teneur en protéines				

### 7.4 CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (seulement les micro-organismes rélevants)

MICRO-ORGANISMES	OBJECTIF	TOLERANCE	FIN DE LA DUREE DE CONSERVATION
Nombre de bactéries aérobies psychotrophes	$3 \times 10^5$ cfu/g	$3 \times 10^6$ cfu/g	$3 \times 10^7$ cfu/g
Nombre de bactéries anaérobies psychotrophes	$3 \times 10^5$ cfu/g	$3 \times 10^6$ cfu/g	$3 \times 10^7$ cfu/g
Ferments lactiques	$3 \times 10^4$ cfu/g	$3 \times 10^5$ cfu/g	$3 \times 10^7$ cfu/g
Levures	$3 \times 10^3$ cfu/g	$3 \times 10^4$ cfu/g	$3 \times 10^5$ cfu/g
Moisissures	$3 \times 10^2$ cfu/g	$3 \times 10^3$ cfu/g	Pas de moisissures visibles
E. Coli	$3 \times 10^1$ cfu/g	$3 \times 10^2$ cfu/g	$3 \times 10^3$ cfu/g
Staphylocoque à coagulase positive	$3 \times 10^2$ cfu/g	$3 \times 10^3$ cfu/g	$3 \times 10^3$ cfu/g
Salmonella spp.	Absence en 25g		
Listeria monocytogenes	Absence en 25g	100 cfu/g	100 cfu/g

## 8. EMBALLAGE ET PALETTISATION

### DESCRIPTION DETAILLEE DE L'EMBALLAGE

Jarre en verre avec couvercle métallique

## 9. PHOTO PRODUIT FINI



## 10. MODE D'EMPLOI / MÉTHODE DE PRÉPARATION

Prêt à manger / Prêt à consommer.

## 11. UPDATES

VERSION	APPROUVE PAR		DATE
1	Assistant du responsable de la qualité Indy Grootveld	Responsable de la qualité Frank Dauwe	23/03/2026