


| | | |
|--|---|--------------------------------|
|  | MANUEL DE QUALITÉ | 1 HFST. 13 |
| | SPÉCIFICATION DU PRODUIT POISSON | Version: 1 Date: 23/03/2026 |
| | PF LS VDM | Pag. : 1/8 |
| Préparé par: KV | | Approuvé par: BL |

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
| Numéro(s) d'article Producteur | PF LS VDM | |
| Dénomination de vente commerciale (NL, F, EN, D) | Filet de hareng sauce Liégeoise MSC | |
| Dénomination de vente légale (NL, F, EN, D) | Filet de hareng sauce Liégeoise MSC | |
| Description supplémentaire du produit | Seau, MSC-C-50962 | |
| Pays de provenance | Belgique | |
| Zone de capture (territoire FAO) | Océan Atlantique FAO27 | |
| Aquaculture | N/A | |
| Vendu par poids variable | Non | |
| Poids déclaré | 1000g e poids net | |
| Poids brut par unité | | |
| Nombre d'unités par colis | | |
| Code EAN | 5410659997111 | |
| 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 |
|---|-----------------------------------|------------------------------|---|
| Nombre de lieux de production et d'emballage (section 2.1. à copier cidessous en cas de plusieurs lieux) | | Production Evergem | |
| Nom | | Gilco NV | |
| Adresse | | Durmakker 14 9940 Evergem | |
| Tel. | | +32 9 257 04 04 | |
| Numéro d'agrément/d'enregistrement | | BE VE 2010 EU | |
| Certificat BRC et/ou IFS | Oui/Non | Oui | |
| | Types de certificat(s) | IFS | |
| | Organisme de certification | SGS | |
| Certification ISO et/ou HACCP | Oui/Non | Oui | |
| | Types de certificat(s) | Guide d'autocontrole | |
| | Organisme de certification | SGS | |
| Cahier des charges Eurepgap, C&O, Bio, MSC, ... | Oui/Non | Oui | |
| | Types de certificat(s) | MSC/ASC | |
| | Organisme de certification | SGS | |

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

| 2.3 RESPONSABLE DU PRODUIT SUR L'ETIQUETTE | |
|--|----------------------------|
| Nom | Gilco NV |
| Adresse | Durmakker 14, 9940 Evergem |

| 2.4 CONTACT EN CAS D'URGENCE EN CE QUI CONCERNE LA SECURITE ALIMENTAIRE | |
|---|--|
| FOURNISSEUR | |
| Tel 24/24h -7/7d | +32 496 54 63 54 (Caroline De Reu - CEO) |
| E-mail | Caroline@gilcofish.com |

3. COMPOSITION DU PRODUIT

3.1 COMPOSITION DU PRODUIT

| ÉLÉMENT PRINCIPAL / INGRÉDIENT / ADDITIF (NUMÉRO E) | COMPOSITION DES INGREDIENTS COMPOSES (LE CAS ECHEANT) | PAYS / RÉGIONS DE PROVENANCE | % DANS LE PRODUIT FINAL (SI DIFFERENT 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'œuf, sucre, moutarde , amidon de maïs modifié, sel, acidifiant (E261), stabilisants (E412, E415), conservateur (E202), colorant (E160a). | Belgique | 50 | |
| HARENG (<i>Clupea harengus</i>) | | Danemark | 40 | |
| Oignon | | Pays-Bas/Belgique | 10 | |

3.2 LISTE DES INGREDIENTS DANS TOUTES LES LANGUES SUR L'ETIQUETTE (DECLARATION SELON DIRECTIVE 2000/13/CE) + A.R. DU 13/09/1999 + DIRECTIVE EUROPEENNE 2003/89/CE (TRANPOSEE 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 SUPPLEMENTAIRES 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 INGREDIENTS PROVENANT DES OGM (SELON LE REGLEMENT(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 n'est pas 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. ¹ |
|--|------------------------------------|--|---|
| Céréales contenant du gluten ² | 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 ³ | 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 ₂ | NON | | NON |
| Lupin et les produits à la base de lupine | NON | | NON |
| Mollusques et les produits à la base de mollusques | NON | | OUI |

¹ P.D. = Pas Disponible

² blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut

³ 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) | | |
| Valeurs énergétiques | en kcal | 229 | | B | % | |
| | en kJ | 949 | | B | % | |
| Matières grasses | en grammes | 21 | | B | % | |
| dont saturés | en grammes | 2,6 | | B | % | |
| Glucides | en grammes | 3,1 | | B | % | |
| dont sucres | en grammes | 1,7 | | B | % | |
| Protéines | en grammes | 7,9 | | B | % | |
| Sel (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 | | | 5 |
| Conditions de stockage après l'ouverture | Après ouverture à conserver au réfrigérateur (0-4°C) max. 5 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 | Exemple | 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 | Fréquence d'échantillonnage | 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 | Exemple | 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 | 3×10^5 cfu/g | 3×10^6 cfu/g | 3×10^7 cfu/g |
| Nombre de bactéries anaérobies psychotrophes | 3×10^5 cfu/g | 3×10^6 cfu/g | 3×10^7 cfu/g |
| Ferments lactiques | 3×10^4 cfu/g | 3×10^5 cfu/g | 3×10^7 cfu/g |
| Levures | 3×10^3 cfu/g | 3×10^4 cfu/g | 3×10^5 cfu/g |
| Moisissures | 3×10^2 cfu/g | 3×10^3 cfu/g | Pas de moisissures visibles |
| E. Coli | 3×10^1 cfu/g | 3×10^2 cfu/g | 3×10^3 cfu/g |
| Staphylocoque à coagulase positive | 3×10^2 cfu/g | 3×10^3 cfu/g | 3×10^3 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

Seau avec couvercle

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 |