

|  |   |                                |
|--|---|--------------------------------|
|  | <b>MANUEL DE QUALITÉ</b>                | <b>1 HFST. 13</b>              |
|  | <b>SPÉCIFICATION DU PRODUIT POISSON</b> | Version: 1<br>Date: 23/03/2026 |
|  | R2 MAYO VDM                             | <b>Pag. : 1/8</b>              |
| Préparé par: KV  |   | Approuvé par: BL               |

## 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

|  |                        |  |  |
|--|------------------------|--|--|
| Numéro(s) d'article Producteur                   | R2 MAYO VDM            |  |  |
| Dénomination de vente commerciale (NL, F, EN, D) | Rollmops mayonnaise    |  |  |
| Dénomination de vente légale (NL, F, EN, D)      | Rollmops mayonnaise    |  |  |
| 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                                    | 180g e net             |  |  |
| Poids brut par unité                             |                        |  |  |
| Nombre d'unités par colis                        |                        |  |  |
| Code EAN   | 5410659997722          |  |  |
| 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<br>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<br>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 ÉCHEANT)  | 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.) |
|---|--|------------------------------|---|---|
| ROLLMOPS ( <i>Clupea Harengus</i> )                 | HARENG, oignon   |                              | 50  |   |
| Mayonnaise  | Huile de colza (70%), eau, jaune d'ŒUF, vinaigre, sucre, sel, MOUTARDE, épaississant: gomme xanthane). |                              | 50  |   |

#### 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: rollmops (50%) (**HARENG** (*Clupea harengus*), oignon), mayonnaise (50%) (huile de colza (70%), eau, jaune d'ŒUF, vinaigre, sucre, sel, **MOUTARDE**, épaississant: gomme xanthane).

#### 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), lait, céleri et 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<br>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<br>OUI / NON / P.D. <sup>1</sup> |
|--|---------------------------------------|--|--|
| Céréales contenant du gluten <sup>2</sup>  | NON                                   |  | OUI  |
| Crustacés  | NON                                   |  | NON  |
| Œufs   | OUI                                   | MAYONNAISE   |  |
| 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                                   | MAYONNAISE   |  |
| 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         | 301                 |                                | B                             | %               |    |
|  | en kJ           | 1242                |                                | B                             | %               |    |
| <b>Matières grasses</b>                  | en grammes      | 28                  |                                | B                             | %               |    |
| dont saturés                             | en grammes      | 2,8                 |                                | B                             | %               |    |
| <b>Glucides</b>                          | en grammes      | 1,7                 |                                | B                             | %               |    |
| dont sucres                              | en grammes      | 1,0                 |                                | B                             | %               |    |
| <b>Protéines</b>                         | en grammes      | 9,8                 |                                | B                             | %               |    |
| <b>Sel</b> (calculé comme Natrium x 2,5) | en grammes      | 1,6                 |                                | 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 le 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"<br>ou<br><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                    | Rollmops avec mayonnaise |
| 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

Rollmops avec mayonnaise

### 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<br>Indy Grootveld | Responsable de la qualité<br>Frank Dauwe | 23/03/2026 |