

	MANUEL DE QUALITÉ	1 HFST. 13
	SPÉCIFICATION DU PRODUIT POISSON	Version: 1 Date: 24/03/2026
	F500 LS VDM	Pag. : 1/8
Préparé par: KV		Approuvé par: BL

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Numéro(s) d'article Producteur	F500 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	500g e poids net		
Poids brut par unité			
Nombre d'unités par colis			
Code EAN	5410659997098		
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	24/03/2026