

	KWALITEITSHANDBOEK	1 HFST. 13
	PRODUCTSPECIFICATIE VIS	Versie: 1 Datum: 03-09-2021
	F50 XL 5KG GIL	Pag. : 1/8
Opgesteld door: KV		Goedgekeurd door: BL

1. PRODUCT IDENTIFICATIE	
Artikelnummer(s) Producent	F50 XL 5KG GIL
Commerciële verkoopsbenaming (NL, F, EN, D)	Haringfilets
Wettelijke verkoopsbenaming (NL, F, EN, D)	Haringfilets in marinade
Bijkomende product beschrijving	Emmer
Land van Herkomst	België
Vangstgebied (min. FAO-gebied)	Atlantische Oceaan FAO27 subzone Iva, IVb, IIa (Noordelijke Noordzee, Centrale Noordzee, Noorse Zee)
Aquacultuur	NVT
Verkocht per variabel gewicht	Neen
Gedeclareerd gewicht	5 kg / 50 stuks
Bruto gewicht per eenheid	
Aantal eenheden per colli	1
EAN-code	Base unit:
Intrastatcode	16041299

2. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT / VERPAKKER / LEVERANCIER

2.1 PRODUCTIE- & VERPAKKING		PRODUCTIEPLAATS (EN)	VERPAKKINGSPLAATS(EN), indien verschillend van productieplaats
Aantal plaatsen van productie en verpakking (sectie 2.1. hieronder te kopiëren indien meerder plaatsen)		Productie Evergem	
Naam		Gilco NV	
Adres		Durmakker 14 9940 Evergem	
Tel. & Fax		+32 9 257 04 00	
Event. erkennings-/ registratienummer		VE 2010	
BRC en/of IFS-certificatie	Ja / Nee	Ja	
	Soort certifica(ten)	IFS	
	Certificatieorganisme	SGS	
	Geldig tot (datum)	27-05-2022	
ISO- en/of HACCP-certificatie	Ja / Nee	Ja	
	Soort certifica(ten)	Autocontrolegids	
	Certificatieorganisme	SGS	
	Geldig tot (datum)	02-06-2022	
Lastenboeken Eurepgap, C&O, Bio, MSC, ...	Ja / Nee	Ja	
	Soort certifica(ten)	MSC/ASC	
	Certificatieorganisme	SGS	
	Geldig tot (datum)	11-03-2024	

2.2 LEVERANCIER				
	Bedrijf	Contactpersonen	Commercieel	Kwaliteit
Naam	Gilco NV	Naam	Caroline De Reu / Kris Debouck	Livia Cornil
Adres	Durmakker 14 9940 Evergem	Functie	CEO / CSO	Kwaliteitsverantwoordelijke
Tel	+32 9 257 04 00	Tel / GSM / Fax	+32 496 54 63 54 / +32 467 02 95 00	+32 496 60 77 13
Fax	+32 9 257 04 09	e-mail	caroline@gilcofish.com	kwaliteit@gilcofish.com

2.3 PRODUCTVERANTWOORDELIJKE OP HET ETIKET	
Naam	GILCO NV
Adres	Durmakker 14, 9940 Evergem

2.4 EMERGENCY CONTACT MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGHEID	
	LEVERANCIER
Tel 24/24h -7/7d	+32 496 54 63 54 (Caroline De Reu - CEO)
E-mail	Caroline@gilcofish.com

3. PRODUCTSAMENSTELLING

GRONDSTOF / INGREDIËNT / ADDITIEF (E-NUMMER)	DESGEVALLEND DE SAMENSTELLING VAN SAMENGESTELDE INGREDIËNTEN	LANDEN / REGIO VAN OORSPRONG	% IN EINDPRODUCT (indien verschillend van % in receptuur)	OPMERKINGEN (aanduiding van reconstitutie, carry over additieven / technologische hulpstoffen, e.d.)
Gemarineerde HARING (<i>Clupea harengus</i>)		Denemarken	50	
Ui		Spanje	50	
Marinade		België		

3.2 INGREDIËNTENLIJST IN ALLE TALEN VAN HET ETIKET (declaratie volgens Richtlijn 2000/13/EG) + K.B. 13/09/1999 + Europese richtlijn 2003/89/CE (omgezet naar K.B. op 13/02/2005) + Europese richtlijn 2005/26/CE

HARING (*Clupea harengus*) 50%, water, ui (bevat voedingszuur: citroenzuur), conserveermiddel: azijnzuur, zout, zoetstof: sacharine, natuurlijk kruiden aroma (bevat **MOSTERD**). Kan sporen bevatten van selder, melk, ei, gluten (tarwe), weekdieren.

3.3 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

JA / NEEN ?

“Verpakt onder beschermende atmosfeer”
“Ontdooid product”

NEEN
NEEN

3.4 ANDER WETTELIJK VERPLICHTE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING (bijv. % cacao, % alcohol, ...)

Gevangen met trawl-netten of ring- en kruisnetten in het noordoostelijke deel van de Atlantische Oceaan/FAO27 subzone IVa, IVb, IIa (Noordelijke Noordzee, Centrale Noordzee, Noorse Zee).

3.5 GGO's EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO's (volgens verordening (EG) n°'s 1829/2003 & 1830/2003)

DE PRODUCENT GARANDEERT DAT HET PRODUCT GEEN INGREDIËNTEN BEVAT DIE ONDERWORPEN ZIJN AAN DE VERPLICHTE ETIKETTERING VOLGENS DE VERORDENING (EG) 1830/2003

4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES

4.1 VERPLICHT TE ETIKETTEREN INGREDIËNTEN EN HUN AFGELEIDEN (volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/CE)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEEN	Indien aanwezig, het/ de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.2) hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting JA / NEEN / N.B. ¹
Glutenhoudende granen ²	NEEN		JA
Schaaldieren	NEEN		NEEN
Eieren	NEEN		JA
Vis	JA	HARING	
Pinda's	NEEN		NEEN
Aardnoten	NEEN		NEEN
Soja	NEEN		NEEN
Melk (uitgezonderd lactose)	NEEN		JA
Lactose	NEEN		JA
Schaalvruchten ³	NEEN		NEEN
Selderij	NEEN		JA
Mosterd	JA		
Sesamzaad	NEEN		NEEN
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂	NEEN		NEEN
Lupine en producten op basis van lupine	NEEN		NEEN
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	NEEN		JA

¹ N.B. = Niet Beschikbaar

² tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut

³ amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

5. VOEDINGSWAARDEN (volgens Richtlijn 90/496/EEG)

PER 100 g	<input checked="" type="checkbox"/> g	PER PORTIE	Portiegrootte van	in <input type="checkbox"/> g
-----------	---------------------------------------	------------	-------------------	-------------------------------

5.1 VOEDINGSWAARDEN	eenheid	Product zoals verkocht			eenheid	RI
			gemiddeld per portie (optioneel)	door analyse (A) of berekening (B)		
Energetische waarden	in kcal	154		B	%	
	in kJ	640		B	%	
Vetten	in gram	11		A	%	
waarvan verzadigd	in gram	3,8		A	%	
waarvan omega 3		2,8				
Koolhydraten	in gram	< 0,5		A	%	
waarvan suikers	in gram	< 0,5		B	%	
Eiwitten	in gram	14		A	%	
Zout (berekend als Natrium x 2,5)	in gram	3,0		A	%	

6. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

6.1 HOUDBAARHEID	EENHEID	MINIMUM	OPTIMAAL	MAXIMUM
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen			
Minimale houdbaarheid bij levering	Dagen	60		
Temperatuur bij aankomst	°C	0	2	4
Temperatuur van bewaren	°C	0	2	4
Relatief vochtgehalte bij bewaren	% RH			
Samenstelling van de beschermende atmosfeer	Gassen en hun verhouding			
Houdbaarheid na openen	Dagen	2		
Bewaaromstandigheden na openen	Gekoeld bewaren 0-4°C. Haring ondergedompeld in azijn.			

6.2 POSITIEVE VRIJGAVE	<input type="checkbox"/> ja / <input checked="" type="checkbox"/> neen
Indien JA, criteria	

6.3 AANDUIDING VAN DE HOUDBAARHEID	
Houdbaarheidsaanduiding als	<input checked="" type="checkbox"/> "datum van minimale houdbaarheid = "ten minste houdbaar tot of <input type="checkbox"/> "datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	<input checked="" type="checkbox"/> dag / <input checked="" type="checkbox"/> maand / <input checked="" type="checkbox"/> jaar Voorbeeld : 04/05/21
Houdbaarheidsaanduiding op	<input type="checkbox"/> elke portie / <input checked="" type="checkbox"/> de verkoopseenheid / <input type="checkbox"/> de omverpakking
Manier van aanbrengen	<input checked="" type="checkbox"/> inkjet <input checked="" type="checkbox"/> etiket <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> andere
Houden van referentiestalen	<input type="checkbox"/> ja / <input checked="" type="checkbox"/> neen Bemonsterings frequentie : Maandelijks per 'productgroep'

6.4 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)	
Lotaanduiding d.m.v.	<input checked="" type="checkbox"/> Lijn, jaar, maand, dag
	<input type="checkbox"/> op een andere manier Voorbeeld : AJMdd = vb.: PME04
Lotaanduiding op	<input type="checkbox"/> elke portie / <input checked="" type="checkbox"/> de verkoopseenheid / <input type="checkbox"/> de omverpakking
Manier van aanbrengen	<input checked="" type="checkbox"/> inkjet <input checked="" type="checkbox"/> etiket <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> andere

7. PRODUCTKENMERKEN

7.1 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN (desgevallend na bereiden (zie punt 10))

Uitzicht / Beschrijving	Haringfilets met ui in azijn
Smaak	Typische geur van gemarineerde haring met ui
Geur	Typische geur van gemarineerde haring
Textuur	Vaste haringfilets met zachte beet
Kleur	Blanke haringfilets
Totaal vluchtige base stikstof	
Eventuele andere kenmerken	
Evolutie tijdens houdbaarheid	

7.2 FYSISCHE KENMERKEN

AFMETINGEN (zoals lengte, dikte, diameter, kaliber, aantal stuks, gewicht per stuk, korrelgrootte verdeling e.d.) te specificeren met doel en tolerantie
50 grote haringfilets gesorteerd

7.3 FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN BIJ LEVERING (enkel relevante parameters invullen)

PARAMETER	MINIMUM	TYPISCHE WAARDE	MAXIMUM	CONTROLEMETHODE
Zoals bijvoorbeeld (aan vullen & verwijderen)				
Wateractiviteit (a_w-waarde)				
pH-waarde	2		4.5	pH opgiel < 4,5
Vochtgehalte				
Droge stof gehalte				
Vetgehalte				
Eiwitgehalte				

7.4 MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN (enkel relevante micro-organismen invullen)

MICRO-ORGANISME	TARGET	TOLERANTIE	EINDE HOUDBAARHEID
Aëroob psychotrofisch kiemgetal	3 x 10 ⁵ cfu/g	3 x 10 ⁶ cfu/g	3 x 10 ⁷ cfu/g
Anaëroob psychotrofisch kiemgetal	3 x 10 ⁵ cfu/g	3 x 10 ⁶ cfu/g	3 x 10 ⁷ cfu/g
Melkzuurbacterieën	3 x 10 ⁴ cfu/g	3 x 10 ⁵ cfu/g	3 x 10 ⁷ cfu/g
Gisten	3 x 10 ³ cfu/g	3 x 10 ⁴ cfu/g	3 x 10 ⁵ cfu/g
Schimmels	3 x 10 ² cfu/g	3 x 10 ³ cfu/g	No visible mould formation
E. Coli	3 x 10 ¹ cfu/g	3 x 10 ² cfu/g	3 x 10 ³ cfu/g
Coagulase positieve staphylococcus	3 x 10 ² cfu/g	3 x 10 ³ cfu/g	3 x 10 ³ cfu/g
Salmonella spp.	Absence in 25g		
Listeria monocytogenes	Absence in 25g	100 cfu/g	100 cfu/g

8. VERPAKKING EN PALLETISATIE

GEDETAILEERDE BESCHRIJVING VAN DE VERPAKKING

PP doorzichtige emmer met doorzichtig deksel


9. FOTO EINDPRODUCT



10. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN

Ready to eat / Klaar om te consumeren.

11. UPDATES

VERSIE	GOEDGEKEURD DOOR	DATUM
1	Kwaliteitsverantwoordelijke Livia Cornil	 03/09/2021

Versie: 1

Versie datum: 03-09-2021

Pag. : 8/8

 I.13.FPR.01 F50 XL 5KG GIL