

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE 1. IDENTIFICATION PRODUIT

|   |                   |         |              |
|---|-------------------|---------|--------------|
| Artikelnummer(s) Hamal Signature<br>N°(s) article Hamal Signature | 011000            |         |              |
| Merk(en)<br>Marque(s)   | Hamal             |         |              |
| Commerciële verkoopsbenaming<br>Dénomination de vente commerciale | Haringsalade      |         |              |
|   | Salade de harengs |         |              |
| Wettelijke verkoopsbenaming<br>Dénomination de vente légale       | Haringsalade      |         |              |
|   | Salade de harengs |         |              |
| Gedeclareerd gewicht of volume<br>Poids ou volume déclaré         | 1000              | in/en g | met/avec "e" |
| EAN-code(s)<br>Code(s) EAN  | 5411153011303     |         |              |
| Intrastatcode<br>Code Intrastat                                   | 16041299          |         |              |

## 2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER 2. IDENTITE DU FOURNISSEUR

|                 | Bedrijf/ enterprise                    | Contactpersonen<br>Personnes de contact | Commerieel<br>Commercial               | Kwaliteit<br>Qualité                   |
|-----------------|--|---|--|--|
| Naam / nom      | Hamal Signature NV                     | Naam/ nom                               | Customer Service                       | Els Van den Heuvel                     |
| Adres / adresse | Steenweg op Tielen 53<br>2300 Turnhout | Functie/ fontion                        | Customer Service                       | Manager QA/QC                          |
| Tel             | 014/42.61.11                           | Tel / GSM / Fax                         | 014/42.61.11                           | 014/42.61.11                           |
| Fax             | 014/42.88.81                           | e-mail                                  | customer.service<br>@hamalsignature.be | els.vandenheuvel<br>@hamalsignature.be |

|   |   |  |
|---|---|--|
| BRC en/of IFS-<br>certificatie<br><br>Certification du<br>produit<br>BRC et/ou IFS      | Ja / oui - Nee / Non                                | ja / oui   |
|   | Soort certificaat / type certificate                | IFS  |
|   | Certificatieorganisme<br>Organisme de certification | ISACERT  |
|   |   | Certificaten te raadplegen bij Hamal Signature<br>Certificats à consulter chez Hamal Signature |
| ISO- en/of HACCP-<br>certificatie<br><br>Certification du<br>système<br>ISO et/ou HACCP | Ja / oui - Nee / Non                                | ja / oui   |
|   | Soort certificaat / type certificate                | ISO14001   |
|   | Certificatieorganisme<br>Organisme de certification | Lloyds - BVQI  |
|   |   | Certificaten te raadplegen bij Hamal Signature<br>Certificats à consulter chez Hamal Signature |

|  |              |
|--|--------------|
| erkennings-/ registratienummer Hamal Signature<br>n° agrément / enregistrement Hamal Signature | B947/ VE3037 |
|--|--------------|

|                   |                           |                             |
|-------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Crisis / Crise    | Hamal Signature           |                             |
| Tel 24/24h - 7/7d | kantooruren: 014 42 61 11 | Food security: 02 736 75 87 |
| E-mail            | info@hamalsignature.be    |                             |

EINDPRODUCT

## 3. PRODUCTSAMENSTELLING 3. COMPOSITION DU PRODUIT

### 3.1 Ingrediëntenlijst in alle talen van het etiket

#### 3.1 Liste des ingrédients dans toutes les langues de l'étiquette

HARING 41%, raapzaadolie, wortel, water, SELDER, erwt, suiker, Elgeel, MOSTERD, kruiden, zout, gemodificeerd zetmeel, voedingszuren (azijnzuur, melkzuur), stabilisatoren (E412, E415), conserveermiddelen (E202, E211)

HARENG 41%, huile de colza, carotte, eau, CELERI, petit pois, sucre, jaune d'OEUF, MOUTARDE, plantes aromatiques, sel, amidon modifié, acidifiants (acide acétique, acide lactique), stabilisants (E412, E415), conservateurs (E202, E211)

Gemaakt in een bedrijf waar ook gluten schaaldieren soja melk lupine weekdieren verwerkt worden .

Fabriqué dans un atelier où l'on utilise gluten crustacés soja lait lupin mollusques.

### 3.2 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

#### 3.2 Mentions supplémentaires sur l'emballage

|  |      |
|--|------|
| "verpakt onder beschermende atmosfeer"   | Neen |
| "conditionné sous atmosphère protectrice"  | Non  |
| "met zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming                        | Neen |
| "avec édulcorant(s)"; mention à proximité de la dénomination de vente légale             | Non  |
| "met suiker(s) en zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming           | Neen |
| "avec sucre(s) et édulcorant(s)"; mention à proximité de la dénomination de vente légale | Non  |
| "bevat een bron van fenylalanine"  | Neen |
| "contient une source de phénylalanine"   | Non  |
| "overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"                                       | Neen |
| "une consommation excessive peut avoir un effet laxatif"                                 | Non  |

### 3.3 GGO'S en ingrediënten afkomstig van GGO's (volgens verordening (EG) n°1829/2003 & n°1830/2003)

#### 3.3 OGM et ingrédients issus d'OGM (d'après les règlements (CE) n°1829/2003 & n°1830/2003)

|   |          |
|---|----------|
| De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003 | Ja / Oui |
| Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1830/2003               |          |

## 4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES 4. LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

### 4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden

#### 4.1 Obligation d'étiqueter les ingrédients et leurs dérivés

| Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten<br>Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés  | Aanwezig als ingrediënt<br>Présent comme ingrédient | verantwoordelijke ingrediënt - ingrédient responsable | Aanwezig t.g.v. mogelijke ongewilde kruisbesmetting<br>Présent(s) suite à une contamination possible mais involontaire |
|--|---|---|--|
| Glutenhoudende granen (1)<br>Céréales contenant du gluten (2)  | nee/ non  |   | ja/ oui  |
| Schaaldieren<br>Crustacés  | nee/ non  |   | ja/ oui  |
| Eieren<br>Oeufs  | ja/ oui   | zie/voir 3.1  | ja/ oui  |
| Vis<br>Poissons  | ja/ oui   | zie/voir 3.1  | ja/ oui  |
| Aardnoten<br>Arachides   | nee/ non  |   | nee/ non   |
| Soja<br>Soja   | nee/ non  |   | ja/ oui  |
| Melk, uitgezonderd lactose<br>Lait, exclusif lactose   | nee/ non  |   | ja/ oui  |
| Lactose<br>Lactose   | nee/ non  |   | ja/ oui  |
| Schaalvruchten (3)<br>Fruits à coques (4)  | nee/ non  |   | nee/ non   |
| Selderij<br>Céleri   | ja/ oui   | zie/voir 3.1  | ja/ oui  |
| Mosterd<br>Moutarde  | ja/ oui   | zie/voir 3.1  | ja/ oui  |
| Sesamzaad<br>Graines de sésame   | nee/ non  |   | nee/ non   |
| Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227),<br>meer dan 10mg/kg uitgedrukt als SO <sub>2</sub><br>Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227),<br>plus de 10mg/kg exprimés en SO <sub>2</sub> | nee/ non  |   | nee/ non   |
| Lupine en producten op basis van lupine<br>Lupin   | nee/ non  |   | ja/ oui  |
| Weekdieren<br>Mollusques   | nee/ non  |   | ja/ oui  |

(1) tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut

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

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

(4) amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia

## EINDPRODUCT

### 4.2 Andere ingrediënten en hun afgeleiden

### 4.2 Autres ingrédients et leurs dérivés

| Bedoelde ingrediënten,<br>inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten<br><br>Ingrédients visés,<br>en ce compris les ingrédients dérivés | Aanwezig als<br>ingrediënt<br><br>Présent comme<br>ingrédient | Indien aanwezig, het ingrediënt in<br>de receptuur (3.1) hier opgeven<br><br>Si présent, indiquer ici le ingrédient<br>responsable dans la préparation<br>(3.1) |
|---|---|---|
| Rund - Bœuf   | nee/ non  |   |
| Varken - Porc   | nee/ non  |   |
| Kip - Poulet  | nee/ non  |   |
| Mais  | ja/ oui   | zie/voir 3.1 of/ou bouillon of/ou<br>gemodificeerd zetmeel/amidon modifié   |
| Cacao   | nee/ non  |   |
| Gist - Levures  | nee/ non  |   |
| Peulvruchten - Légumineuses   | ja/ oui   | kruiden/herbes of/ou bouillon of/ou<br>specerijen/épices of/ou zie/voir 3.1   |
| Kaneel - Cannelle   | nee/ non  |   |
| Vanilline - Vanilline   | nee/ non  |   |
| Koriander - Coriandre   | nee/ non  |   |
| Schermbloemigen (Umbelliferae) (5)<br>Ombellifères (Umbelliferae) (6)   | ja/ oui   | kruiden/herbes of/ou specerijen/épices<br>of/ou wortel/carotte of/ou selder/ céleri   |
| Toegevoegde glutamaten (E620 t/m E625)<br>Glutamates ajoutés (E620 jusqu'au E625)   | nee/ non  |   |
| Toegevoegde guanylaten & inosinaten (E626 t/m 633)<br>Guanylates & inosinates ajoutés (E626 jusqu'au 633)                                 | nee/ non  |   |
| Benzoaten en p-hydroxy-benzoaten (210 t/mt E219)<br>Benzoates et p-hydroxy-benzoates (210 jusqu'au E219)                                  | nee/ non  |   |
| Azo-kleurstoffen / Colorants azo<br>(E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129, 151, 154, 155)   | nee/ non  |   |
| Tartrazine (E102)   | nee/ non  |   |
| Aspartaam (E951) - Aspartame (E951)   | nee/ non  |   |
| Cyclamaten (E952) - Cyclamates (E952)   | nee/ non  |   |
| Saccharine & zouten (E954) - Saccharine & sels (E954)   | nee/ non  |   |
| Gallaten (E310 tot E312) - Gallates (E310 à E312)   | nee/ non  |   |
| BHA of/ ou BHT (E320 en E321)   | nee/ non  |   |
| Fructose  | ja/ oui   | suiker/sucre  |
| Saccharose  | ja/ oui   | suiker/sucre  |

(5) zoals onder ander anijs, dille, karwij, kervel, koriander, lavas, mirre, komijn, peterselie, selder, venkel, wortelen, e.d.

(6) comme e.a. anis, aneth, carvi, cerfeuil, coriandre, cumin, livèche, myrrhe, persil, céleri, fenouil, carottes et autres

EINDPRODUCT

## 5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

## 5. INGREDIENTS SOUMIS À IONISATION

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling  
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation

Ja / Oui

## 6. VOEDINGSWAARDEN

## 6. VALEURS NUTRITIVES

| PER 100g, zoals gedeclareerd<br>PAR 100g, comme déclarées | eenheid / unités | gemiddeld per 100 g berekend<br>en moyenne par 100 g calculé |
|---|------------------|--|
| Energetische waarden / Valeurs énergétiques               | kcal             | 286  |
|   | kJ               | 1198   |
| Vetten / Matières grasses                                 | gram(me)         | 24,8   |
| waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés    | gram(me)         | 0,2  |
| Koolhydraten / Glucides                                   | gram(me)         | 12,7   |
| waarvan suikers / dont sucres                             | gram(me)         | 11,9   |
| Voedingsvezels / Fibres alimentaires                      | gram(me)         | 2,3  |
| Eiwitten / Protéines                                      | gram(me)         | 1,6  |
| Natrium / Sodium  | gram(me)         | 0,3  |
| Zout (= Natrium x 2,5) / Sel (= Sodium x 2,5)             | gram(me)         | 0,8  |

## 7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

## 7. CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES

| 7.1 Houdbaarheid<br>7.1 Durée de conservation (DC)                           | Eenheid                                 | Minimum | Maximum |
|--|---|---------|---------|
| Houdbaarheid bij levering<br>DC après livraison                              | Dagen<br>Jours                          | 26      | /       |
| Temperatuur bij aankomst<br>Température à la livraison                       | ° C                                     | 0 °C    | 7 °C    |
| Temperatuur van bewaren<br>Température de conservation                       | ° C                                     | 0 °C    | 4 °C    |
| Houdbaarheid na openen<br>Durée de conservation après ouverture              | Dagen<br>Jours                          | 1       | 7       |
| Bewaaromstandigheden na openen<br>Conditions de conservation après ouverture | Koel bewaren 0-4°C<br>Tenir frais 0-4°C |         |         |

## 7.2 Aanduiding van de houdbaarheid

## 7.2 Indication de la durée de conservation

|   |   |   |
|---|---|---|
| Houdbaarheidsaanduiding als<br>Mention de la date de péremption           | "datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"<br>"date limite de consommation = "à consommer jusqu'au |   |
| Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.<br>Mention de la date de péremption j.m.a. | dag / maand / jaar<br>jour / mois / année   | Voorbeeld / Exemple: 20-05-2010                   |
| Houdbaarheidsaanduiding op<br>Mention de la date de péremption            | de verkoopseenheid / l'unité de vente   |   |
| Houden van referentiestalen<br>Echantillon de référence conservé          | Ja / Oui  | Bemonsteringsfrequentie: elke batch/ chaque batch |

EINDPRODUCT

## 8. PRODUCTKENMERKEN

## 8. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

### 8.1 Organoleptische kenmerken

### 8.1 Caractéristiques organoleptiques

|  |   |
|--|---|
| Uitzicht / Beschrijving<br>Aspect visuelle | haring -saus/ hareng - sauce                    |
| Smaak<br>Goût                              | haring/ hareng                                  |
| Geur<br>Odeur                              | Typisch voor de salade / Typique pour la salade |
| Textuur<br>Texture                         | Smeerbare salade / Salade tartinable            |
| Kleur<br>Couleur                           | wit/ blanc                                      |

### 8.2 Fysico-chemische kenmerken bij levering

### 8.2 Caractéristiques physico-chimiques à la livraison

| Parameter<br>Paramètres | Minimum | Typische waarde<br>Valeur standard | Maximum |
|-------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| pH                      | 3,75    | 4,25                               | 4,75    |

### 8.3 Microbiologische kenmerken

### 8.3 Caractéristiques microbiologiques

| Micro-organisme   | Af fabriek (waarde/g)<br>Ex usine (valeur/g) |                            | Einde houdbaarheid<br>(waarde/g)<br>Fin durabilité (valeur/g) |                            | Referentiemethode<br>Méthode de référence |
|---|--|----------------------------|---|----------------------------|---|
|   | Typisch<br>Typique                           | Max. waarde<br>Valeur max. | Typisch<br>Typique  | Max. waarde<br>Valeur max. |   |
| Aëroob mesofiel kiemgetal<br>Germes aérobies mésophiles | 10 <sup>e5</sup>                             | 10 <sup>e6</sup>           |   | 10 <sup>e7</sup>           | NF V 08-051                               |
| Melkzuurbacteriën<br>Lactobacilles                      | 10 <sup>e3</sup>                             | 10 <sup>e5</sup>           |   | 10 <sup>e8</sup>           | rogosa                                    |
| Coliformen<br>Coliformes                                | 10 <sup>e1</sup>                             | 10 <sup>e2</sup>           | 10 <sup>e1</sup>  | 10 <sup>e2</sup>           | NF V 08-050                               |
| Staphylococcus aureus                                   | 10 <sup>e2</sup>                             | 10 <sup>e3</sup>           | 50 <sup>e2</sup>  | 10 <sup>e3</sup>           | NF V 08-057-1                             |
| Salmonellae spp.  | afw 25g                                      | afw 25g                    | afw 25g   | afw 25g                    | ISO 6579                                  |
| Listeria monocytogenes                                  | afw 25g                                      | 100/g                      | afw 25g   | 100/g                      | AFNOR AES 10/03-09/00                     |
| Bacillus cereus   | 10 <sup>e2</sup>                             | 10 <sup>e3</sup>           |   | 10 <sup>e5</sup>           | ISO 7932                                  |
| Gisten<br>Levures                                       | 10 <sup>e3</sup>                             | 10 <sup>e4</sup>           |   | 10 <sup>e5</sup>           | ISO 7954                                  |
| Schimmels<br>Moisissures                                | 10 <sup>e2</sup>                             | 10 <sup>e3</sup>           |   | 10 <sup>e3</sup>           | ISO 7954                                  |

## 9. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID

### 9. DECLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.

Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

*Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité*

## 10. UPDATES

### 10. MISES À JOUR

Opgesteld door (naam)  
Etabli par (nom)

Nele Verheyen

Versiedatum

14-May-2013