

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1. IDENTIFICATION PRODUIT

Artikelnummer(s) Hamal Signature N°(s) article Hamal Signature	019000		
Merk(en) Marque(s)	hamal		
Commerciële verkoopsbenaming Dénomination de vente commerciale	Haringsalade in dille		
	Salade de hareng à l'aneth		
Wettelijke verkoopsbenaming Dénomination de vente légale	Haring dille salade		
	Salade hareng à l'aneth		
Gedeclareerd gewicht of volume Poids ou volume déclaré	1000	in/en g	met/avec "e"
EAN-code(s) Code(s) EAN	5411153019019		
Intrastatcode Code Intrastat	16041299		

2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER

2. IDENTITE DU FOURNISSEUR

	Bedrijf/ entreprise	Contactpersonen Personnes de contact	Commerieel Commercial	Kwaliteit Qualité
Naam / nom	Hamal Signature NV	Naam/ nom	Customer Service	Els Van den Heuvel
Adres / adresse	Steenweg op Tielen 53 2300 Turnhout	Functie/ fonction	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 @hamalsignature.be	els.vandenheuvel @hamalsignature.be

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

erkenings-/ registratienummer Hamal Signature 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 34%, raapzaadolie, appel, ui, suiker, Elgeel, MOSTERD, ROOM (bevat: MELK), azijn, dille 0,14%, conserveermiddelen (E202, E211), voedingszuren (azijnzuur, melkzuur, citroenzuur), stabilisatoren (E412, E415)

HARENG 34%, huile de colza, pomme, oignon, sucre, jaune d'OEUF, MOUTARDE, CREME (contient: LAIT), vinaigre, aneth 0,14%, conservateurs (E202, E211), acidifiants (acide acétique, acide lactique, acide citrique), stabilisants (E412, E415)

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

Fabriqué dans un atelier où l'on utilise gluten crustacés soja céleri 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 Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Aanwezig als ingrediënt Présent comme ingrédient	verantwoordelijke ingrediënt - ingrédient responsable	Aanwezig t.g.v. mogelijke ongewilde kruisbesmetting Présent(s) suite à une contamination possible mais involontaire
Glutenhoudende granen (1) Céréales contenant du gluten (2)	nee/ non		ja/ oui
Schaaldieren Crustacés	nee/ non		ja/ oui
Eieren Oeufs	ja/ oui	zie/voir 3.1	ja/ oui
Vis Poissons	ja/ oui	zie/voir 3.1	ja/ oui
Aardnoten Arachides	nee/ non		nee/ non
Soja Soja	nee/ non		ja/ oui
Melk, uitgezonderd lactose Lait, exclusif lactose	ja/ oui	zie/voir 3.1	ja/ oui
Lactose Lactose	ja/ oui	zie/voir 3.1	ja/ oui
Schaalvruchten (3) Fruits à coques (4)	nee/ non		nee/ non
Selderij Céleri	nee/ non		ja/ oui
Mosterd Moutarde	ja/ oui	zie/voir 3.1	ja/ oui
Sesamzaad Graines de sésame	nee/ non		nee/ non
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg uitgedrukt als SO ₂ Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg exprimés en SO ₂	nee/ non		nee/ non
Lupine en producten op basis van lupine Lupin	nee/ non		ja/ oui
Weekdieren 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, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Aanwezig als ingrediënt Présent comme ingrédient	Indien aanwezig, het ingrediënt in de receptuur (3.1) hier opgeven Si présent, indiquer ici le ingrédient responsable dans la préparation (3.1)
Rund - Bœuf	nee/ non	
Varken - Porc	nee/ non	
Kip - Poulet	nee/ non	
Maïs	nee/ non	
Cacao	nee/ non	
Gist - Levures	nee/ non	
Peulvruchten - Légumineuses	nee/ non	
Kaneel - Cannelle	nee/ non	
Vanilline - Vanilline	nee/ non	
Koriander - Coriandre	nee/ non	
Schermbloemigen (Umbelliferae) (5) Ombellifères (Umbelliferae) (6)	nee/ non	
Toegevoegde glutamaten (E620 t/m E625) Glutamates ajoutés (E620 jusqu'au E625)	nee/ non	
Toegevoegde guanylaten & inosinaten (E626 t/m 633) Guanylates & inosinates ajoutés (E626 jusqu'au 633)	nee/ non	
Benzoaten en p-hydroxy-benzoaten (210 t/mt E219) Benzoates et p-hydroxy-benzoates (210 jusqu'au E219)	nee/ non	
Azo-kleurstoffen / Colorants azo (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

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 PAR 100g, comme déclarées	eenheid / unités	gemiddeld per 100 g berekend en moyenne par 100 g calculé
Energetische waarden / Valeurs énergétiques	kcal	289
	kJ	1193
Vetten / Matières grasses	gram(me)	26,4
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés	gram(me)	3,3
Koolhydraten / Glucides	gram(me)	6,5
waarvan suikers / dont sucres	gram(me)	5,1
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	gram(me)	1,0
Eiwitten / Protéines	gram(me)	6,0
Natrium / Sodium	gram(me)	0,7
Zout (= Natrium x 2,5) / Sel (= Sodium x 2,5)	gram(me)	1,8

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

7. CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES

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

7.2 Aanduiding van de houdbaarheid

7.2 Indication de la durée de conservation

Houdbaarheidsaanduiding als Mention de la date de péremption	"datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot" "date limite de consommation = "à consommer jusqu'au	
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v. Mention de la date de péremption j.m.a.	dag / maand / jaar jour / mois / année	Voorbeeld / Exemple: 20-05-2010
Houdbaarheidsaanduiding op Mention de la date de péremption	de verkoopseenheid / l'unité de vente	
Houden van referentiestalen 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 Aspect visuelle	Salade met haring en dille/ Salade hareng l'aneth
Smaak Goût	Salade met haring en dille/ Salade hareng l'aneth
Geur Odeur	Typisch voor de salade / Typique pour la salade
Textuur Texture	Smeerbare salade / Salade tartinable
Kleur Couleur	wit/ blanc

8.2 Fysico-chemische kenmerken bij levering

8.2 Caractéristiques physico-chimiques à la livraison

Parameter Paramètres	Minimum	Typische waarde Valeur standard	Maximum
pH	3,65	4,15	4,65

8.3 Microbiologische kenmerken

8.3 Caractéristiques microbiologiques

Micro-organisme	Af fabriek (waarde/g) Ex usine (valeur/g)		Einde houdbaarheid (waarde/g) Fin durabilité (valeur/g)		Referentiemethode Méthode de référence
	Typisch Typique	Max. waarde Valeur max.	Typisch Typique	Max. waarde Valeur max.	
Aëroob mesofiel kiemgetal Germes aérobies mésophiles	10 ^{e5}	10 ^{e6}		10 ^{e7}	NF V 08-051
Melkzuurbacteriën Lactobacilles	10 ^{e3}	10 ^{e5}		10 ^{e8}	rogosa
Coliformen Coliformes	10 ^{e1}	10 ^{e2}	10 ^{e1}	10 ^{e2}	NF V 08-050
Staphylococcus aureus	10 ^{e2}	10 ^{e3}	50 ^{e2}	10 ^{e3}	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 ^{e2}	10 ^{e3}		10 ^{e5}	ISO 7932
Gisten Levures	10 ^{e3}	10 ^{e4}		10 ^{e5}	ISO 7954
Schimmels Moisissures	10 ^{e2}	10 ^{e3}		10 ^{e3}	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

1-Jan-2010