Dossier Client Réglementaire relatif à l'Unité de Vente Consommateur

Corporate Quality & Regulatory Department

Siege Social
Fromageries Bel S.A.
16, Bld Malsherbes
75008 Paris

Date (MM/JJ/AAAA) **9/27/2013**

www.Groupe-bel.com
Capital social 10 308 502.50
SIREN 542 088 067 RCS Paris
APE 115C - N° TVA FR 435420288067

Confidentialité : EXTERNE

Objet/ Object **MAREDSOUS LIGHT (SODIUM 590 mg) 17.5g x 80P**

Pays	Countries
BELGIQUE	**BELGIUM**

Dénomination de vente légale / Legal sale's name

Fromage fondu allégé en matière grasse/magere smeltkass

Poids (de l'uvc, indiqué sur l'UVC) / Weight (indicated on consumer Unit)

17.5g X g e

Mention sur la durée de vie / Mention on the shelf life

A consommer de préférence avant le / ten minste houdbaar tot

Nom ou raison sociale / Name and address

Adresse du siège social de la filiale / Subsidiary address

Marque d'identification / Identification Mark

FR 39.198.001 CE

Nombre d'unités / Number of individual units

X portions/ X porties

Allégations / Claims

Light. 62% de matières grasses en moins que Maredsous Double crème nature/ bevat 62% minder vet dan Maredsous Double crème

Ingredients

Ingrédients : lait écrémé réhydraté, fromages, protéines de lait, sels de fonte : E452, E451, E330, beurre, arôme.
Ingredienten : gerehydrateerde magere melk, kazen, melkeiwitten, smeltzouten : E452, E451, E330, boter, aroma.

Données nutritionnelles / Nutritional Content

	100 g				
Valeur énergétique / Energie	147 kcal				
	620 kJ				
Matières grasses / Vet	7 g				
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	4.7 g				
Glucides / Koolhydraten	6 g				
dont sucres / waarvan suikers	6 g				
Protéines / Eiwitten	15 g				
Sel / Zout	1.5 g				
Calcium	470 (59%*) mg				

* AJR = Apport Journalier RecommandéADH = Aanbevolen Dagelijkse Hoeveelheid

* AJR = Apport Journalier RecommandéADH = Aanbevolen Dagelijkse Hoeveelheid

Allergènes ajoutés / Added allergens

Lait et produits laitiers (y compris lactose) / Milk and milk products (including lactose)

Position OGM / GMP Policy

Français/French

La politique des Fromageries BEL est un approvisionnement en matières premières, ingrédients … «conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés.
Par ailleurs, nous-mêmes n'utilisons pas de procédé transgénique dans la fabrication de nos produits.
Les produits ne nécessitent pas :

- de transmission écrite d'informations relatives aux OGM tel que définies par le règlement (CE) n° 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM,
- d'étiquetage relatif aux OGM tel que défini par le règlement (CE) n°1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

Anglais /English

The Fromageries Bel's policy is to use "conventional" raw materials, ingredients, within the meaning of "not requiring GMO labelling" and this, since the introduction of ingredients produced from authorized GMO.
In addition, we don't use transgenic process in the manufacturing of our products.
We can therefore certify that the products do not require:

- written transmission of information relating to GMO as defined by the (EC) regulation n°1830/2003 concerning the traceability of any additional food and animal feed produced from GMO,
- labelling relating to GMO as defined by the (EC) regulation n°1829/2003 concerning genetically modified food and animal feed.

In addition, we ourselves do not use transgenic process in the manufacturing of our products.

IONISATION / IONISATION

Français/French

Le produit n'est pas ionisé

Anglais /English

The product is not ionized

POSITION ALLERGENES / ALLERGENS POLICY

Français / French

Le groupe BEL assure que son étiquetage est conforme à la réglementation : nous attestons ainsi que tous nos produits mentionnent effectivement l'ajout d'allergènes listés dans la directive européenne 2000/13 modifiée.
Le groupe BEL assure de minimiser le risque de contamination croisée, grâce notamment à la mise en place de bonnes pratiques, et à une intégration du risque allergènes dans la démarche HACCP de nos sites.

Anglais /English

The Bel group assure that his labeling comply with the regulation: we certify that all our products really mention the addition of allergens listed in the modified Directive 2000/13/EC
To reduce to a minimum any risk of cross contamination on our own site, we implement good working practices and systematically consider the allergen risk in the HACCP study in all our production sites