



Siege Social
Fromageries Bel S.A.
2 Allée de Longchamp
92150 Suresnes

Date (MM/JJ/AAAA) **5/05/2017**

www.Groupe-bel.com
Capital social 10 308 502.50
SIREN 542 088 067 RCS Nanterre
NAF 1051C - N°TVA FR 542 088 067
00732

Confidentialité : EXTERNE

Objet/
Object

Leerdammer Original 45+ 1/2 Wheel, 6,4kg

Pays

BELGIQUE

Countries

BELGIUM

Dénomination de vente légale / Legal sale's name

Fromage au lait pasteurisé / Kaas van gepasteuriseerde melk

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

kg 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

FROMAGERIES BEL, B.P. 292 08, 75361 PARIS CEDEX 08 France

Teneur en matière grasse / Fat content

45+

Marque d'identification / Identification Mark

NL Z 0106 EG

Conditionnement / Conditioning

Conditionné sous atmosphère protectrice / Verpakt onder beschermende atmosfeer

Autres mentions / Other mentions

Croûte non consommable / Korst is niet eetbaar

Ingredients

Ingrédients : **lait**, sel, ferments **lactiques**, enzyme coagulante microbienne, dans la croûte : conservateur : natamycine,
Ingrediënten: **melk**, zout, zuursel (bevat **melk**), microbieel stremsel, in de korst: conserveermiddel natamycine,



Données nutritionnelles / Nutritional Content

	100 g			
Valeur énergétique / Energie	1477 kJ			
	356 kcal			
Matières grasses / Vet	27.5 g			
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	18.5 g			
Glucides / Koolhydraten	traces g			
dont sucres / waarvan suikers	traces g			
Protéines / Eiwitten	27 g			
Sel / Zout	1.5 g			

* = AQR : Apports Quotidiens de Référence / DRI : Dagelijkse Referentie-inname

AJR : Apport Journalier Recommandé

ADH : 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 des pays vers lesquels nous exportons : réglementation européenne, japonaise, américaine, canadienne etc.

Nous attestons notamment que tous nos produits destinés au marché européen 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

Bel group assures that its labeling comply with the regulation of the countries where our products are exported : European regulation, Japanese, US, Canadian etc.

In particular we certify that all our products destined to the European market do 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 in particular good working practices and systematically consider the allergen risk in the HACCP study all over our production sites.