



Dossier Client Réglementaire relatif à l'Unité de Vente Consommateur

Corporate Quality &
Regulatory
Department

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

Date (MM/JJ/AAAA) 6/10/2024

www.Groupe-bel.com
Capital social 7 921 294,50
SIREN 542 088 067 RCS Nanterre
NAF 1051C - N°TVA FR 43 542 088
067

Confidentialité : EXTERNE

Objet/
Object

Maredsous Sans croûte Coupe 2.3kg

Pays

BELGIQUE

LUXEMBOURG

PAYS BAS

Countries

BELGIUM

LUXEMBOURG

NETHERLANDS

Date de début de validité : 01/01/2018

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

2,3 kg

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

A consommer de préférence avant le / Ten minste houdbaar tot / Mindestens haltbar bis

Nom ou raison sociale / Name and address

Adresse du siège social de la filiale / Subsidiary address

Teneur en matière grasse / Fat content

50+

Marque d'identification / Identification Mark

FR 55.119.002 CE

Conditions de conservation / Storage conditions

A conserver entre +4°C et +8°C / Te bewaren tussen +4°C en +8°C / Gekühlt lagern bei +4°C und +8°C ()

Allégations / Claims

Riche en calcium / Rijk aan calcium / Reich an Calcium

Religieux / Religious

Pas de référence religieuse / No religious reference

Allégations nutritionnelles / Nutrition Claims

Calcium : Riche en calcium / Rijk aan calcium / Reich an Calcium

Régimes spéciaux / Special diets

Convient aux végétariens / Suitable for a vegetarian diet

Ingredients

Ingrédients : lait pasteurisé, protéines de lait, sel, ferments lactiques, presure végétarienne, Ingrediënten: gepasteuriseerde melk, melkeiwitten, zout, zuursel (bevat melk), vegetarisch stremsel. Zutaten : pasteurisierte Milch, Milcheiweiß, Speisesalz, Milchsäurebakterien (Milch), mikrobielles Lab.



Données nutritionnelles / Nutritional Content

	100 g			
Valeur énergétique / Energie / Brennwert	1401 kJ			
	338 kcal			
Matières grasses / Vetten / Fett	27 g			
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren / davon gesättigte Fettsäuren	18 g			
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	1,7 g			
dont sucres / waarvan suikers / davon Zucker	1,7 g			
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	22 g			
Sel / Zout / Salz	1,9 g			
Calcium / Calcium	666 (83%*) mg			

* des Apports Quotidiens de Référence / *van Dagelijkse Referentie-Inname / * der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

Allergènes ajoutés / Added allergens

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

Position OGM / GMO Policy

Français/French

Attestons que la politique du groupe BEL est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... «conventionnels» au sens de «non étiquetés OGM» selon les réglementations actuellement en vigueur dans les différents pays: Europe, Corée, Japon etc, 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.

Nous attestons notamment que tous nos produits destinés au marché européen 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

We first wish to specify that the Policy of BEL group is to use "conventional" raw materials, ingredients... within the meaning of "not requiring GMO labelling" according to the regulation currently in force in the different countries: European countries, Japan, Korea, etc and his, since the introduction of ingredients produced from authorized GMO.

In addition, we don't use transgenic process in the manufacturing of our products.

In particular we certify that all our products destined to the European market 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

Nous n'appliquons pas de traitement d'ionisation au produit que nous vous livrons.

Nous attestons notamment que tous nos produits destinés au marché européen ne nécessitent pas d'étiquetage relatif à l'ionisation comme défini dans la réglementation 1169/2011 modifiée.

Anglais /English

We do not apply any ionization treatment to the product we deliver to you.

In particular we certify that all our products destined to the European market do not require any labelling regarding ionisation as defined by the modified regulation 1169/2011.

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 règlement 1169/2011 modifié.

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 regulation 1169/2011 modified.

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.