



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) 2/20/2020

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+ Wheel 12,8kg

**ONTVANGEN**

Door campan om 13:31,14-8-20

Pays

BELGIQUE

Countries

BELGIUM

Date de début de validité : 01/01/2018

**Dénomination de vente légale / Legal sale's name**

Fromage au lait pasteurisé / Kaas gemaakt van gepasteuriseerde melk

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

12.8 kg

**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

**Lieu de fabrication / Production place**

Fabriqué en Hollande / Produced on Hollande

**Teneur en matière grasse / Fat content**

45+

**Marque d'identification / Identification Mark**

NL Z0106 EG

**Conditions de conservation / Storage conditions**

Tenir au froid entre +4°C et +8°C / Koude bewaren tussen+4°C et +8°C

**Allégations / Claims**

Naturellement riche en calcium / Van nature rijk aan calcium

**Conditionnement / Conditionning**

Conditionné sous atmosphère protectrice / Verpakt onder beschermende atmosfeer

**Autres mentions / Other mentions**

Croute not consommable / Korst is niet eetbaar

**Ingredients**

Ingrédients : lait, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, dans la croute : conservateur : natamycine,  
Ingrediënten: melk, zout, zuursel, 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

## 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.