



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

Date (MM/JJ/AAAA) 11/08/2017

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 **P&C 35G NR 1E FS BELUX**

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Pays              | Countries         |
| <b>BELGIQUE</b>   | <b>BELGIUM</b>    |
| <b>LUXEMBOURG</b> | <b>LUXEMBOURG</b> |

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

Fromage fondu et gressins / Smeltkaas en grissini

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

35 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

FROMAGERIES BEL - BP 114 - 92151 SURESNES CEDEX – France

### Marque d'identification / Identification Mark

FR 39.300.001 CE

### Nombre d'unités / Number of individual units

20 barquettes / kuipjes

### Conditions de conservation / Storage conditions

Pour mieux apprécier ce produit, nous vous conseillons de le placer au réfrigérateur / Gekoeld is dit product het allerlekkerst.

### Allégations / Claims

Sans colorant ni arôme artificiel ni conservateur ajoutés / Zonder toegevoegde conserveermiddelen, kleurstoffen of kunstmatige smaakstoffen.

### Ingredients

Ingrédients : Fromage fondu (71.4%) : **lait** écrémé réhydraté, **fromages**, **beurre**, concentré des minéraux du **lait**, protéines de **lait**, sels de fonte (polyphosphates), concentré **lactique laitier**. Gressins (28.6%) : farine de **blé**, huile de tournesol, malt d'**orge**, sel, levure. Peut contenir des traces de sésame. 102 g de farine de blé sont utilisés pour fabriquer 100 g de gressins. Ingrediënten: Smeltkaas (71,4%): gerehydrateerde magere **melk**, **kazen**, **boter**, **melk**mineralenconcentraat, **melkeiwitten**, smeltzout (polyfosfaten), **melk**zuurconcentraat. Grissini: **tarwemeel**, zonnebloemolie, **gerstem**out, zout, gist. Kan sporen van sesam bevatten. 102 g tarwemeel zijn gebruikt om 100 g grissini te produceren.



## Données nutritionnelles / Nutritional Content

|   | 100 g         | Pour 35 g /<br>Per 35 g |  |  |
|---|---------------|-------------------------|--|--|
| Valeur énergétique / Energie                              | 1204 kJ       | 421 kJ                  |  |  |
| Valeur énergétique / Energie                              | 288 kcal      | 101 kcal                |  |  |
| Matières grasses / Vet                                    | 16 g          | 5,6 g                   |  |  |
| dont acides gras saturés /<br>waarvan verzadigde vetzuren | 9,5 g         | 3,3 g                   |  |  |
| Glucides / Koolhydraten                                   | 25,5 g        | 8,9 g                   |  |  |
| dont sucres / waarvan suikers                             | 5,5 g         | 1,9 g                   |  |  |
| Protéines / Eiwitten                                      | 10 g          | 3,5 g                   |  |  |
| Sel / Zout  | 1,6 g         | 0,56 g                  |  |  |
| Calcium   | 570 (71%*) mg | 200 (25%*) mg           |  |  |

\* des Apports Quotidiens de Référence / van de Dagelijkse Referentie Inname

## Allergènes ajoutés / Added allergens

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

Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten / Cereals and cereal products containing gluten

## 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.