



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) 2/22/2021

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

LVQR LIGHT (sodium 590 mg) 80P 17.5G

Pays

BELGIQUE

LUXEMBOURG

Countries

BELGIUM

LUXEMBOURG

Date de début de validité : **01/01/2018**

Dénomination de vente légale / Legal sale's name

Fromage fondu allégé en matière grasse/ Magere smeltkaas

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

1.4k 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

Bel – BP 114 – 92151 SURESNES CEDEX - France

Marque d'identification / Identification Mark

FR 39.198.001 CE

Nombre d'unités / Number of individual units

80 portions/ porties

Conditions de conservation / Storage conditions

Stocker à plat dans un endroit frais, sec et aéré. / Plat bewaren in een koele, droge en geventileerde ruimte.

Allégations / Claims

61% de mat. gr. en moins que La vache qui rit nature / Bevat 61% minder vet dan La vache qui rit natuur

Light

Riche en calcium / Rijk aan calcium

Autres mentions / Other mentions

Ce conditionnement spécial est réservé à la restauration. Il ne peut être vendu dans le commerce de détail. / Deze speciale verpakking is enkel bestemd voor de catering sector. Het mag niet verkocht worden in de detailhandel.

Ingredients

Ingrédients : eau, **fromages**, **lait** écrémé en poudre, protéines de **lait**, concentré **lactique laitier**, sels de fonte : polyphosphates, triphosphates, **beurre**, arôme naturel. Ingrediënten : water, **kazen**, magere **melkpoeder**, **melkeiwitten**, zuur **weiconcentraat**, smeltzouten : polyfosfaten, trifosfaten, **boter**, aroma.



Données nutritionnelles / Nutritional Content

	100 g	Pour 17,5 g / Per 17,5 g		
Valeur énergétique / Energie	616 kJ	108 kJ		
Valeur énergétique / Energie	147 kcal	26 kcal		
Matières grasses / Vet	7 g	1,2 g		
Acides gras saturés / Verzadigde vetzuren	4.7 g	0,8 g		
Glucides / Koolhydraten	6 g	1,1 g		
dont sucres / waarvan suikers	6 g	1,1 g		
Protéines / Eiwitten	15 g	2,6 g		
Sel / Zout	1.5 g	0,26 g		
Calcium	480 (60%*) mg	84 mg		

* 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.