

Objet/  
Object

**LEERDAMMER CARACTERE WHEEL 1/2 4.850 Kg BE**

Pays

**BELGIQUE**

**LUXEMBOURG**

Countries

**BELGIUM**

**LUXEMBOURG**

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

Fromage / Kaas

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

4.850 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

### Marque d'identification / Identification Mark

NL Z0106 EG

### Conditions de conservation / Storage conditions

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

### Allégations / Claims

Riche en calcium / 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, colorant : dioxyde de titane, oxyde et hydroxyde de fer, lithol-rubine BK. Ingrediënten: **melk**, zout, zuursel, microbieel stremsel, in de korst: conserveermiddel natamycine, kleurstof: titaandioxide, ijzeroxyden en -hydroxyden, litholrubine BK.

## Données nutritionnelles / Nutritional Content

	100 g			
Valeur énergétique / Energie	1560 kJ			
	377 kcal			
Matières grasses / Vet	30.5 g			
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	20.5 g			
Glucides / Koolhydraten	traces g			
dont sucres / waarvan suikers	traces g			
Protéines / Eiwitten	25.5 g			
Sel / Zout	2.1 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 / 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.