



Objet/
Object **Maredsous DC 8P 1E 2018**

Pays	Countries
BELGIQUE	BELGIUM
LUXEMBOURG	LUXEMBOURG

Date de début de validité :

Dénomination de vente légale / Legal sale's name

Fromage fondu / Smeltkaas

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

170 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

Adresse du siège social de la filiale / Subsidiary address

Marque d'identification / Identification Mark

FR 39.198.001 CE

Nombre d'unités / Number of individual units

8 portions /porties

Conditions de conservation / Storage conditions

A conserver au froid après achat / Na aankoop gekoeld bewaren.

Religieux / Religious

Pas de référence religieuse / No religious reference

Ingredients

Ingrédients : eau, **fromages**, **beurre**, **lait** écrémé en poudre, protéines de **lait**, concentré des minéraux du **lait**, sel de fonte : polyphosphates, concentré **lactique laitier**. Ingrediënten: water, **kazen**, **boter**, magere **melkpoeder**, **melkeiwitten**, **melkmineralenconcentraat**, smeltzouten: polyfosfaten, **melkzuurconcentraat**.

Données nutritionnelles / Nutritional Content

	100 g	Pour 21,25 g / Per 21,25 g			
Valeur énergétique / Energie	990 kJ	210 kJ			
Valeur énergétique / Energie	239 kcal	51 kcal			
Matières grasses / Vet	18.5 g	3,9 g			
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	12.5 g	2,7 g			
Glucides / Koolhydraten	6.5 g	1,4 g			
dont sucres / waarvan suikers	6.5 g	1,4 g			
Protéines / Eiwitten	11.5 g	2,4 g			
Sel / Zout	1.8 g	0,38 g			
Calcium	590 (74%*) mg	125 (16%*) 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 / 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.