



Objet/  
Object **MDS light 96x20g**

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

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

Fromage fondu/Smeerkaas

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

96X20 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

DE NI 066 EG

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

96 portions / 96 porties

#### Conditions de conservation / Storage conditions

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

#### Autres mentions / Other mentions

Light : allégé de 74% en matière grasse par rapport au Maredsous mini-coupelles Crème/Double  
Crème/Nature/Light: bevat 74% minder vet dan Maredsous mini-cups Room/Dubbelroom/Natuur

#### Ingredients

Ingrédients : eau, fromages, lactosérum en poudre, beurre, sels de fonte : E450, E452, E339, E330 Ingrediënten:  
water, kazen, weipoeder, boter, smeltzouten: E450, E452, E339, E330,

## Données nutritionnelles / Nutritional Content

	100 g	Pour 20 g / Per 20 g		
Valeur énergétique / Energie	151 kcal	30 kcal		
	630 kJ	126 kJ		
Matières grasses / Vet	7 g	1,4 g		
Acides gras saturés / Verzadigde vetzuren	4.5 g	0,9 g		
Glucides / Koolhydraten	7 g	1,4 g		
dont sucres / waarvan suikers	7 g	1,4 g		
Protéines / Eiwitten	15 g	3,0 g		
Sel / Zout	1.75 g	0.35 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 : nous attestons ainsi que tous nos produits 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**

The Bel group assure that his labeling comply with the regulation: we certify that all our products really 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 good working practices and systematically consider the allergen risk in the HACCP study in all our production sites