



**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) 9/29/2023

www.Groupe-bel.com
Capital social 7 921 294,50
SIREN 542 088 067 RCS Nanterre
NAF 1051C - N°TVA FR 43 542 088
067

Confidentialité : EXTERNE

Objet/
Object **MBY ROUGE 20G X96 X3 OOH CH**

Pays Countries
SUISSE SWITZERLAND

Date de début de validité : **18/09/2023**

Dénomination de vente légale / Legal sale's name

Fromage gras à pâte mi-dure, au lait pasteurisé / Halbhartkäse vollfett, aus pasteurisierter Milch

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

20 g e

Mention sur la durée de vie / Mention on the shelf life

A consommer de préférence avant le / mindestens haltbar bis

Nom ou raison sociale / Name and address

Bel S.A. – BP 114 – 92151 SURESNES CEDEX – France

Lieu de fabrication / Production place

Élaboré en France. / Hergestellt in Frankreich.

Teneur en matière grasse dans la matière sèche / Fat in dry matter content

gras / vollfett

Marque d'identification / Identification Mark

FR 53.097.002 CE

Nombre d'unités / Number of individual units

96 portions / Portionen

Conditions de conservation / Storage conditions

À conserver au froid après achat. / Nach dem Kauf gekühlt lagern. ()

Tenir au froid entre +4°C - +8°C / Kühl lagern bei +4°C - +8°C ()

Allégations / Claims

Pour éviter tout risque d'étouffement pour les enfants de moins de 4 ans, coupez en petites bouchées. / Um Erstickungsgefahr bei Kindern unter 4 Jahren zu vermeiden, schneiden Sie mundgerechte Stücke.

Autres mentions / Other mentions

au lait pasteurisé / aus pasteurisierter Milch



Ingredients

Ingrédients : **lait**, sel de cuisine, ferments **lactiques**, enzyme microbienne. Zutaten: **Milch**, Kochsalz, **Milchsäurebakterien**, mikrobielle Enzyme.

Données nutritionnelles / Nutritional Content

	100 g	pour / pro 20 g			
Valeur énergétique / Energiewert	1225 kJ	245 kJ			
	295 kcal	59 kcal			
Lipides / Fett	23 g	4,6 g			
dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	15.5 g	3,1 g			
Glucides / Kohlenhydrate	<0,1 g	<0,1 g			
dont sucres / davon Zucker	<0,1 g	<0,1 g			
Protéines / Eiweiss	22 g	4,4 g			
Sel / Salz	1.7 g	0,34 g			
Calcium	680 (85%)* mg	136 (17%)* mg			

* de l'apport journalier recommandé pour adulte / der empfohlenen Tagesdosis für Erwachsene

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.