



Siege Social  
Bel S.A.  
2 Allée de Longchamp  
92150 Suresnes

Date (MM/JJ/AAAA) 7/23/2020

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 **Six de savoie 20g 60% vit D FS CH**

Pays Countries  
**SUISSE SWITZERLAND**

Starting date of validity: **01/01/2018**

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

Préparation à base de fromage fondu à tartiner / Streichschmelzkäsezubereitung

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

1,600 kg 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 – BP 114 – 92151 SURESNES CEDEX - France

#### Lieu de fabrication / Production place

Fabriqué dans le Jura. / Im Jura hergestellt.

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

À la crème / Rahmstufe

#### Marque d'identification / Identification Mark

FR 39.198.001 CE

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

80 Portions / Portionen

#### Conditions de conservation / Storage conditions

À stocker à plat dans un endroit propre, frais, sec et aéré. / Flach an einem sauberen, frischen, trockenen und belüfteten Ort lagern.

#### Ingredients

Ingrédients : **lait** écrémé réhydraté (origine: France), **fromages**, **beurre**, **crème** (origine: France), protéines de **lait**, concentré des minéraux de **lait**, sels de fonte: polyphosphates, concentré **lactique laitier**, vitamine D. Zutaten: rehydrierte Mager**milch**(Herkunft: Frankreich), **Käse**, **Butter**, **Rahm** (Herkunft: Frankreich), **Milch**proteine, **Milch**mineralstoffkonzentrat, Schmelzsatz: Polyphosphate, **Milch**produktkonzentrat, Vitamin D.



## Données nutritionnelles / Nutritional Content

	100 g			
Valeur énergétique / Energiewert	1266 kJ			
Valeur énergétique / Energiewert	306 kcal			
Lipides / Fett	28 g			
dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	19 g			
Glucides / Kohlenhydrate	3 g			
dont sucres / davon Zucker	3 g			
Protéines / Eiweiss	10.5 g			
Sel / Salz	1.5 g			
Calcium	750 (94%*) mg			
Vitamine D / Vitamin D	7.5 (150%*) µg			

## 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.