



bel Foodservice

Guide de nos produits dans le cadre d'un appel d'offre

Produits
Engagements
Nutrition
Contacts





NOTRE AMBITION

Engagé dans une stratégie de croissance durable, les fromageries Bel placent la responsabilité d'entreprise au coeur de ses décisions et de ses pratiques en déployant une démarche de progrès continue.

Cette responsabilité est d'autant plus importante lorsque l'on sait le rôle que joue l'alimentation hors domicile d'un point de vue nutritionnel & environnemental avec plus de 7 milliards de repas servis par an.

L'enjeu est de taille : il s'agit non seulement de nourrir l'ensemble de la population en y apportant l'équilibre nutritionnel et la qualité produits nécessaire pour les plus jeunes comme les plus séniors, tout en maîtrisant notre empreinte environnementale, en garantissant une sécurité alimentaire optimale et en construisant une filière laitière durable.

Vous découvrirez à travers ce document nos engagements en faveur d'une alimentation durable et de qualité, nos actualités et les principales informations sur nos gammes de fromages portions et ingrédients, afin de vous accompagner dans la mise en place de vos offres.

Donnez le sourire à table !

De l'entrée au dessert
avec des marques patrimoniales



Une recette unique,
une marque universelle
depuis 1921



Le petit fromage rond
dans sa coque en cire



Au bon goût de crème
et à la texture onctueuse



Fruit d'une tradition et
d'un savoir-faire fromager
depuis 1816



Un fromage tendrement
fruité au subtil goût
de noisette



Fraîcheur, onctuosité,
et goût intense pour
les envies gourmandes

Bel foodservice.fr

Toute l'info en 1 clic



Retrouvez des outils conçus pour vous



- les fiches techniques de nos produits
- Une rubrique dédiée pour les Marchés Publics
- Nos engagements pour une filière durable
- Notre politique nutritionnelle responsable
- Des idées de recette et de menus

Recevez toute notre actualité

En vous inscrivant sur le site à la newsletter

Pour aller plus loin, nos suggestions :

www.agriculture.gouv.fr/localim
www.franceagrimer.fr
www.boamp.fr
www.francemarches.com

www.centraledesmarches.com
www.aji-france.com
www.marches-publics.info.fr



Bel foodservice

Engagé en faveur d'une

Des fromages fabriqués au cœur des régions françaises



6 sites
de fabrication
en France*



2150 salariés
dans nos
fromageries



900 éleveurs
partenaires

Tous nos éleveurs partenaires
ont signé la Charte des bonnes
pratiques d'élevage

*Schreiber Foods est propriétaire de la Fromagerie de Clery-Le-Petit depuis 2017.
Les processus de fabrication, de suivi de la qualité et de collecte du lait sont restés identiques à ceux utilisés par Bel depuis des années.

Une politique nutritionnelle responsable

100% de nos fromageries
sont certifiées
en France et
en Hollande

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001
et IFS ou FSSC 22000

Une majorité de nos emballages
comportent
une zone de traçabilité
détachable.

La DLUO est marquée
individuellement
sur chaque portion

Plus de la moitié
de nos portions ont été
enrichies en
Vitamine D

80% de nos portions
sont riches en calcium
avec au moins 100mg
de calcium/portion

(conformément aux réglementations
du GEMRCN)

alimentation durable et de qualité

Des pratiques d'élevage respectueuses de l'environnement et du bien-être animal



Lait collecté
à moins de
200kms de nos
fromageries



60 vaches
en moyenne
Dans les exploitations laitières
partenaires de Bel



150 jours/an
d'accès au pâturage
minimum
pour 100% des exploitations d'ici 5 ans



ZÉRO OGM
dans l'alimentation
des vaches
à compter de janvier 2019 pour
nos sites de Pacy, Sablé, Evron

Une politique d'éco-conception de nos emballages

Engagements Bel 2025 :



Tendre vers
100% d'emballages
recyclables et/ou
biodégradables



100% de carton
certifié durable
(0 déforestation)

Pour plus d'informations, téléchargez notre brochure RSE
sur notre site www.belfoodservice.fr/nos-engagements

NOUVEAU

LE FROMAGE PRÉFÉRÉ DES ENFANTS AU LAIT **BIO***

Du lait 100% bio collecté tous les 3 jours et livré dans la journée à la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe



- 100% DE VACHES EN PÂTURAGE*
- 100% ALIMENTATION DES VACHES SANS OGM

* Quand les conditions climatiques le permettent selon le cahier des charges de l'élevage bio

TOUJOURS 4 INGREDIENTS SEULEMENT !

98% de lait, du sel, des ferments lactiques, un coagulant qui joue le rôle de la présure. **Sans ajout d'additif, ni de conservateur.**

DE BONS APPORTS NUTRITIONNELS

- Riche en calcium (136mg/portion)
- Riche en protéines



* Tracking enfants 2014

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans



bel Foodservice



un Pur moment de fondant

Mettez du sourire et de la qualité dans vos menus !

NOUVELLE RECETTE
AVRIL 2018

SANS
✓ CONSERVATEURS
✓ COLORANTS
✓ ARÔMES ARTIFICIELS
AJOUTÉS



Fromagerie BEL - SA au capital de 10 300 500,50€ - 2 allée de Longchamp - 92150 SURESNES - RCS Nanterre 542 088 037

NOUVEAU!



Mini Roulés

Le petit fromage enroulé
avec tous les bienfaits d'un produit laitier!



Une forme originale en spirale!

Issu d'un procédé de fabrication innovant



- ✓ Fabriqué en France à Sablé-sur-Sarthe avec du lait 100% français
- ✓ Recette sans ajout d'additif ni conservateur
- ✓ Coupelle de 17 g



Bel foodservice

informations produits

FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES

Catégorie fromagère	Visuels produit	Descriptif	Dénomination	Catégories fromagères	Grammage	Conditionnement	Matières premières sans OGM*	Origine du lait	Aromatisation	Taux de M.G. aux 100g	Teneur en mg de calcium/Portion	Teneur en vitamine D en µg/Portion	Ionisation	Sites de fabrication
FROMAGES FONDUS		LA VACHE QUI RIT®	Fromage fondu sans épaississant ni conservateur ajoutés sous emballage aluminium, riche en calcium et vitamine D, «La Vache qui rit» ou équivalent	Fromage fondu	16,66g	x 80	v	Lait en poudre français	Nature	18%	152	1,5	NON	Dole (Jura)
			17,5g		18%					159	1,6	NON		
			20g		18%					182	1,8	NON		
		MINI LA VACHE QUI RIT®	Fromage fondu sans épaississant ni conservateur ajoutés en coupelle plastique, riche en calcium, "La vache qui rit" ou équivalent	Fromage fondu	20g	x 60	v		Nature	19,5%	158		NON	Lons-le-Saunier (Jura)
	PIK et CROQ®	Fromage fondu sans épaississant ni conservateur ajoutés et gressins en barquette rigide, "Pik et Croq" ou équivalent	Fromage fondu	35g	x 40	v	Nature	16%	200		NON			
	SIX DE SAVOIE®	Fromage fondu à la crème sous emballage aluminium, riche en calcium et vitamine D, "Six de Savoie" ou équivalent	Fromage fondu	20g	x 80	v	Nature	29%	150	1,5	NON	Dole (Jura)		
ALLEGÉ		LA VACHE QUI RIT ALLEGÉE®	Fromage fondu allégé, "La vache qui rit légère" ou équivalent	Fromage fondu allégé	17,5g	x 80	v	Nature	7%	84		NON	Dole (Jura)	
PÂTES FRAÎCHES		BOUR SIN TARTINE AIL ET FINES HERBES®	Spécialité fromagère au lait pasteurisé, ail et fines herbes, riche en calcium et en vitamine D, en barquette rigide, "Boursin Tartine" ou équivalent.	Spécialité fromagère à pâte fraîche*	16,66g	x 54	v	Lait origine France	Ail et fines herbes	22%	158	1,5	NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
		BOUR SIN AIL ET FINES HERBES®	Fromage à pâte fraîche au lait pasteurisé, ail et fines herbes, sous emballage aluminium, "Boursin Ail et fines herbes" ou équivalent.	Fromage à pâte fraîche*	16g	x 30	v		Ail et fines herbes	39%			NON	Pacy-sur-Eure (Eure)
		BOUR SIN NATURE®	Fromage à pâte fraîche nature au lait pasteurisé, sous emballage aluminium, "Boursin nature" ou équivalent	Fromage à pâte fraîche*	16g	x 30	v		Nature	40,5%			NON	
		CHANTENEIGE FOUETTE NATURE®	Spécialité fromagère fouettée nature, au lait pasteurisé, riche en calcium et en vitamine D, en barquette rigide "Chanteneige" ou équivalent.	Spécialité fromagère à pâte fraîche*	16,66g	x 54	v		Nature	22,5%	167	1,5	NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
					25g	x 54	v		Nature	22,5%	250	2,3	NON	
		CANTADOU AIL ET FINES HERBE®	Spécialité fromagère au lait pasteurisé, à l'ail et aux fines herbes, riche en calcium et en vitamine D, "Cantadou" ou équivalent	Spécialité fromagère à pâte fraîche*	16,66g	x 54	v		Ail et fines herbes	22,5%	158	1,5	NON	
	CANTAFRAIS®	Spécialité fromagère nature au lait pasteurisé, riche en calcium et en vitamine D, en barquette rigide "Cantafrais" ou équivalent	Spécialité fromagère à pâte fraîche*	16,66g	x 54	v	Nature	22,5%	167	1,5	NON			





Pour plus d'informations, téléchargez nos fiches techniques sur notre site www.belfoodservice.fr/produits

* Pâte non affinée








Bel foodservice informations produits

FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES

Catégorie fromagère	Visuels produit	Descriptif	Dénomination	Catégories fromagères	Grammage	Conditionnement	Aromatisation	Taux de M.G.	Teneur en mg de calcium/ portion	Teneur en vitamine D/ 100g	Sites de fabrication
GAMME ECOBEL		LA VACHE PICON®	Fromage fondu sans épaississant ajouté, sous emballage aluminium, riche en calcium, "Vache Picon" ou équivalent	Fromage fondu	16,66g 17,5g 20g	x 80	Nature	19,5% 19,5% 19,5%	152 159 182	1,5 1,6 1,8	Dole (Jura)
		LES FRIPONS®	Fromage blanc fondu sous emballage aluminium, "Les Fripons" ou équivalent	Fromage blanc fondu	20g	x 80	Nature	29,50%	100		Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
		CHANTAILLOU®	Fromage à pâte fraîche au lait pasteurisé, à l'ail et aux fines herbes, en barquette rigide, "Chantailou" ou équivalent.	Fromage à pâte fraîche*	16,66g	x 54	Ail et fines herbes	19%			Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
		CROIX DE MALTE®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, sous emballage souple, "Croix de Malte" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	20g 30g	x 80	Nature	23% 23%	126 189		Cléry-le-petit (Meuse)

* Pâte non affinée

FROMAGES A DÉCOUPER

Catégorie fromagère	Visuels produit	Descriptif	Dénomination	Poids	Taux de M.G. aux 100g	Conditionnement	Sites de fabrication
FROMAGES A PATE PRESSEE		PORT SALUT®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, "Port Salut" ou équivalent	320g	28,5%	x 8	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
	2,25 kg			26%	x 1	Cléry-le-petit (Meuse)	
		BONBEL®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, "Bonbel préemballé" ou équivalent	2,23 kg	24%	x 1	Cléry-le-petit (Meuse)
		ABBAYE MAREDSOUS®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, "Abbaye Maredsous" ou équivalent	2,5 kg	28%	x 2	Fabriqué en France / Affiné en Belgique
		COUSTERON®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, "Cousteron" ou équivalent	2,25 kg	27%	x 1	Cléry-le-petit (Meuse)
		LEERDAMMER®	Fromage à pâte pressée de type Maasdam au lait pasteurisé Leerdammer ou équivalent	6,4 kg 12,8 kg	27,5% 27,5%	x 1 x 1	Pays-Bas

FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES

Catégorie fromagère	Visuels produit	Descriptif	Dénomination	Catégories fromagères	Grammage	Conditionnement	Matières premières sans OGM*	Origine du lait	Aromatisation	Taux de M.G. aux 100g	Teneur en mg de calcium/ Portion	Teneur en vitamine D en µg/ Portion	Ionisation	Sites de fabrication
BLANCS FONDUS et spécialité fromagère fondue		KIRI A LA CREME DE LAIT®	Fromage blanc fondu à la crème, sans conservateur ajouté, élaboré à partir de lait frais pasteurisé, sous emballage aluminium, riche en calcium et vitamine D, "Kiri à la crème" ou équivalent	Fromage blanc fondu	20g	x 80	v	Lait origine France	Nature	29,5%	150	1,5	NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
		KIRI MALIN®	Spécialité fromagère fondue en barquette rigide, sans conservateur ajouté, riche en calcium et vitamine D, "Kiri malin" ou équivalent	Spécialité fromagère fondue	16,66g	x 54	v		Nature	26%	150	1,5	NON	
		KIRI AU CHEVRE DOUX®	Fromage blanc fondu sans conservateur ajouté au fromage de chèvre, sous emballage aluminium, "Kiri au chèvre" ou équivalent	Fromage blanc fondu	18g	x 80	v		Chèvre	33%			NON	
		SAMOS®	Fromage blanc fondu sans conservateur ajouté sous emballage aluminium, riche en calcium et vitamine D, "Samos" ou équivalent	Fromage blanc fondu	20g	x 80	v		Nature	29,5%	150	1,5	NON	
FROMAGE A PATE FILEE		MINI ROULE BABYBEL®	Fromage à pâte filée au lait pasteurisé en forme de spirale, "Mini Roulé Babybel" ou équivalent	Fromage à pâte filée	17g	x 96	v	Lait origine France	Nature	18,5%	94		NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
FROMAGES A PATE PRESSEE		MINI BABYBEL ROUGE®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, enrobé de cire, "Mini Babybel rouge" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	22g	x 96	v	Lait origine France	Nature	23%	150		NON	Evron (Mayenne)
		MINI BABYBEL A L'EMMENTAL®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, enrobé de cire, "Mini Babybel Emmental" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	20g	x 96	v		Emmental	25%	152		NON	
		MINI BABYBEL AU CHEVRE®	Spécialité fromagère au lait pasteurisé, au fromage de chèvre, enrobé de cire, "Mini Babybel au chèvre" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	20g	x 96	v		Chèvre	26%	130		NON	
		MINI BABYBEL MINI CARACTERE®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, enrobé de cire, "Mini Babybel mini caractère" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	20g	x 96	v v		Nature	28,5%	138		NON	
		LEERDAMMER MINI®	Fromage à pâte pressée de type Maasdam au lait pasteurisé Leerdammer mini ou équivalent	Fromage à pâte pressée	17g	x 110	v	Lait origine Pays-Bas	Nature	30%	150		NON	Fabriqué aux Pays-Bas et découpé en Belgique
					22g	x 96	v			28%	172		NON	
		PORT SALUT PREMBALLE®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, emballé sous coque rigide, "Port Salut prémallé" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	30g	x 80	v	Lait origine France	Nature	27%	195		NON	Cléry-le-petit (Meuse)
		MINI BONBEL®	Fromage à pâte pressée non cuite, enrobé de cire, "Mini Bonbel" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	22g	x 96	v		Nature	15,5%	167		NON	Evron (Mayenne)
	BONBEL PREMBALLE®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, emballé sous coque rigide, "Bonbel prémallé" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	30g	x 80	v	Nature		23%	189		NON	Cléry-le-petit (Meuse)	
FROMAGE BIO		MINI BABYBEL BIO®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait biologique pasteurisé, enrobé de cire	Fromage à pâte pressée	20g	x 96	v	Lait origine France	Nature	23%	136		NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)

*Nous attestons que 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.



Bel foodservice informations produits

FROMAGES INGRÉDIENTS

Catégorie fromagère	Visuels produit	Descriptif	Dénomination	Catégories fromagères	Poids	Conditionnement	Matières premières sans OGM*	Origine du lait	Aromatisation	Taux de M.G. aux 100g	Teneur en mg de calcium/100g	Sites de fabrication
A CUISINER		LA VACHE QUI RIT®	Fromage fondu en terrine ou en sceau sans conservateur ni épaississant ajoutés, "La vache qui rit" ou équivalent	Fromage fondu	1 kg	x 6 terrines	v	LAIT EN POUDRE Français	Nature	18,5%	590	Lons-le-Saunier (Jura)
					5,5 kgs	x 1 seau	v		Nature	13%	1240	
		LA VACHE QUI RIT FORMULE PLUS®	Spécialité fromagère fondue en terrine de 1kg, sans conservateur ni épaississant ajoutés, riche en calcium et en vitamine D, "La Vache qui rit Formule Plus" ou équivalent	Spécialité fromagère fondue	1 kg	x 4 terrines	v		Nature	19%		Pacy-sur-Eure (Eure)
		BOUR SIN CUISINE AIL ET FINES HERBES®	Spécialité culinaire à l'ail et aux fines herbes en terrine de 1kg "Boursin Cuisine ail et fines herbes" ou équivalent	Spécialité culinaire	1 kg	x 2 terrines	v	Lait origine France	Ail et fines herbes	17,5%	330	Lons-le-Saunier (Jura)
		LEERDAMMER FONDU®	Spécialité fromagère fondue en terrine de 1 kg, "Leerdammer fondu 1kg" ou équivalent	Fromage fondu	1 kg	x 4 terrines	v	LAIT EN POUDRE Français	Nature	33,5%	120	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
		KIRI PROFESSIONNEL®	Fromage blanc fondu en pain de 1kg, "Kiri" ou équivalent	Fromage blanc fondu	1 kg	x 6 blocs	v	Lait origine France	Nature	32,5%		Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
		CANTADOU PROFESSIONNEL NATURE®	Fromage à pâte fraîche nature à la texture lisse, sans épaississant ni conservateur ajoutés "Cantadou nature 500g", ou équivalent	Pâte fraîche*	500g	x 4 terrines	v	Lait origine France	Nature	32%		
		CANTADOU PROFESSIONNEL AIL & FINES HERBES®	Fromage à pâte fraîche à l'ail et aux fines herbes à la texture lisse, sans épaississant ni conservateur ajoutés, "Cantadou ail et fines herbes" ou équivalent	Pâte fraîche*	500g	x 4 terrines	v		Ail et fines herbes	31%		
		CANTADOU PROFESSIONNEL 4 POIVRES®	Fromage à pâte fraîche aux poivres en barquette de 500g, à la texture lisse, sans épaississant ajouté, "Cantadou 4 poivres 500g" ou équivalent	Pâte fraîche*	500g	x 4 terrines	v		Poivre	31%		
		CANTADOU PROFESSIONNEL CURRY®	Fromage à pâte fraîche au curry en barquette de 500g, à la texture lisse, sans épaississant ajouté, "Cantadou au Curry 500g" ou équivalent	Pâte fraîche*	500g	x 4 terrines	v		Curry	31%		
		CANTADOU PROFESSIONNEL RAIFORT®	Fromage à pâte fraîche au raifort en barquette de 1,250kg, à la texture lisse, sans épaississant ajouté, "Cantadou au Raifort 1,250kg" ou équivalent	Pâte fraîche*	1,250 kg	x 2 terrines	v		Raifort	31%		
		BOUR SIN AIL ET FINES HERBES®	Fromage à pâte fraîche au lait pasteurisé, à l'ail et aux fines herbes, en seau de 10 kg "Boursin ail et fines herbes" ou équivalent	Pâte fraîche*	10 kgs	x 1 seau	v		Lait origine France	Ail et fines herbes	40%	
A TARTINER OU TRANCHES		CANTA FRAIS NATURE®	Spécialité fromagère ultra-tartinable en terrine de 500g, "Cantafrais" ou équivalent	Spécialité fromagère	500g	x 4 terrines	v		Nature	17%		Pologne
		LEERDAMMER TRANCHES CARREES®	Fromage à pâte pressée type Maasdam, découpé en tranches de 20g, conditionné en double barquette de 50 tranches, "Leerdammer tranches carrées" ou équivalent	Pâte pressée	1 kg	2 x 25 tranches	v	Lait origine Pays-Bas	Nature	27,5%	860	Pays-Bas
		TOASTINETTE CHEDDAR®	Tranches de cheddar fondu (50% minimum), 84 tranches conditionnées sous atmosphère protectrice, "Toastinette de La vache qui rit" ou équivalent	Cheddar fondu	12,3g	x 84 tranches	v		Cheddar	27%	540	Allemagne
POUR LES SALADES		SYRTOS®	Fromage au lait de vache pasteurisé, découpé en dès "Syrtos" ou équivalent.	Fromage au lait de vache pasteurisé	1 kg	x 4 seaux	v		Nature	21%	270	Allemagne
		LEERDAMMER COSSETTES ZIGZAG®	Fromage à pâte pressée type Maasdam, découpé en cossettes, en sachet de 750g, "Leerdammer ZigZag" ou équivalent	Pâte pressée	750g	x 4 sachets	v	Lait origine Pays-Bas	Nature	27,5%	860	Pays-Bas

* Pâte non affinée



Bel foodservice

fiches techniques

Babybel Mini Roulés 17g



Une forme originale en spirale, à dérouler.
Une coupelle qui protège le fromage et qui s'empporte partout.
Recette sans ajout d'additif ni de conservateur.
Fabriqué à Sablé-sur-Sarthe en France, avec du lait 100% français collecté à moins de 200 kms chez les éleveurs partenaires de Bel.



Nouveauté à compter de début mars 2018

Pour éviter tout risque d'étouffement, veillez à ce que les enfants de moins de 4 ans mangent par petites bouchées. Assurez-vous que l'enfant mange sous la supervision d'un adulte

Informations Produits

Dénomination :

Fromage à pâte filée

Ingrédients :

Ingrédients : lait 92%, eau, sel, ferments lactiques, coagulant microbien.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé sur Sarthe,
Pays de la Loire, France

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation

au froid entre +4°C et +8°C
à température ambiante jusqu'à 8h

Certification Usine :

Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)
OHSAS 18001 IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 72.264.001 CE

OGM : 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.

Ionisation : Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1140 kJ- 275 kcal	194 kJ- 47 kcal
Matière grasses	18,5 g	3,1 g
<i>dont AGS</i>	12,5 g	2,1 g
Glucides	<0.5 g	traces
<i>dont sucres</i>	<0.5 g	traces
Protéines	26,5 g	4,5 g
Sel*	1,5 g	0,26 g
Calcium	550 (69%*) mg	94 (12%*) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portions de 17 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 96 portions	3 coffrets de 96 portions	63 unités logistiques
Code EAN	3073781098389	03073781098396	083073781098392
Poids net	1.632 KG	4.896 KG	308.448 KG
Poids brut	1.777 KG	5.514 KG	347.743 KG
Dimensions (mm)	390x260x71	390x260x213	1200x800x1491
D.G.C.*	42 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	9	63





Bel foodservice

fiches techniques

Mini Babybel® BIO



Le fromage unique à la coque rouge avec 98% de lait bio

Recette sans ajout d'additif ni conservateur

Fabriqué en France avec du lait BIO 100% français collecté tous les 3 jours et livré dans la journée à la fromagerie de Sablé sur Sarthe.

100% de vaches en pâturage* / 100% alimentation des vaches sans OGM conformément à la réglementation biologique



Nouveauté à compter du 1er avril 2018

Pour éviter tout risque d'étouffement, veillez à ce que les enfants de moins de 4 ans mangent par petites bouchées. Assurez-vous que l'enfant mange sous la supervision d'un adulte

*quand les conditions climatiques le permettent selon le cahier des charges de l'élevage bio

Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé
à pâte pressée non cuite

Ingrédients :

lait biologique pasteurisé 98% (origine : France), sel, ferments lactiques,
enzyme coagulante microbienne.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé, Mayenne en France

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

A conserver au froid après achat entre 4° et 8°
Conservation à température ambiante possible : 24 heures

Certification Usine :

Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)
OHSAS 18001 IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 72.264.001 CE

OGM : 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.

Ionisation : Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

4 repas
sur 20 (1)

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1217 kJ- 293 kcal	243 kJ- 59 kcal
Matière grasses	23 g	4,6 g
dont AGS	15,5 g	3,1 g
Glucides	<0,01 g	<0,01 g
dont sucres	<0,01 g	<0,01 g
Protéines	21,5 g	4,3 g
Sel*	1,8 g	0,36 g
Calcium	680 (85% AQR**) mg	136 (17% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 96 portions	3 doubles coffrets de 96 portions	84 unités logistiques
Code EAN	3073781101157	03073781101164	083073781101160
Poids net	1.920 KG	5.760 KG	483.840 KG
Poids brut	2.489 KG	7.469 KG	628.814 KG
Dimensions (mm)	397x195x78	397x195x234	1200x800x1647
D.G.C.***	42 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	12	84

*** Délai Garanti Client

La Vache qui rit 16,66g



Une marque à forte notoriété connue et reconnue depuis 90 ans.

Une recette unique et un goût universel.

69% des convives choisissent La vache qui rit® lorsqu'elle est proposée au self face à l'offre concurrente*

Riche en calcium et vitamine D

Sans colorant, sans épaississant et sans conservateur ajoutés

Fabriqué à Dole dans le Jura, avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à ferme.

Nouvelle formule à compter de 1er avril 2018



*Source : étude IFOP de décembre à février 2017 – 24 établissements secondaires – Mesure du taux de prise

Informations Produits

Dénomination :

Fromage fondu

Ingrédients :

Ingrédients : lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, protéines de lait, sels de fonte : polyphosphates et phosphates de calcium, concentré des minéraux du lait, concentré lactique laitier, vitamine D.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

au froid entre +4°C et +12°C

à température ambiante : 24 heures

Certification Usine :

Dôle sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)

OHSAS 18001 IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 39.198.001 CE

OGM : 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.

Ionisation : Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

8 repas sur 20 (1)

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	964 kJ- 232 kcal	161 kJ- 39 kcal
Matière grasses	18 g	3 g
dont AGS	12 g	2 g
Glucides	6,5 g	1,1 g
dont sucres	6,5 g	1,1 g
Protéines	11 g	1,8 g
Sel*	1,7 g	0,28 g
Calcium	910 (114%*) mg	152 (19%*) mg
Vitamine D	9 µg (180 % AQR**) 1,5 µg (30% AQR**)	

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.

Taux de matières grasses sur poids total : 18%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portions de 16,66 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	3 doubles coffrets de 80 portions	96 unités logistiques
Code EAN	3073781097702	03073781097719	083073781097715
Poids net	1.333 KG	7.997 KG	767.712 KG
Poids brut	1.369 KG	8.805 KG	846.872 KG
Dimensions (mm)	224x171x56	335x215x172	1200x800x1379
D.G.C.*	90 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	8	12	96



Bel foodservice

fiches techniques

La Vache qui rit® 17,5g



Une marque à forte notoriété connue et reconnue depuis 90 ans.

Une recette unique et un goût universel. 69% des convives choisissent La vache qui rit® lorsqu'elle est proposée au self face à l'offre concurrente* !

Riche en calcium et vitamine D

Sans colorant, sans épaississant et sans conservateur ajoutés.

Fabriquée à Dole dans le Jura, avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à la ferme.

Nouvelle formule à compter de 1er avril 2018



*Source : étude IFOP de décembre à février 2017 – 24 établissements

Informations Produits

Dénomination :

Fromage fondu

Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, protéines de lait, sels de fonte : polyphosphates et phosphates de calcium, concentré des minéraux du lait, concentré lactique laitier, vitamine D.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Conservation au froid entre +4°C et +12°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

Certification Usine :

Dôle sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)
OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 39.198.001 CE

OGM : 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.

Ionisation : Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	964 kJ- 232 kcal	169 kJ- 41 kcal
Matière grasses	18 g	3,2 g
dont AGS	12 g	2,1 g
Glucides	6,5 g	1,1 g
dont sucres	6,5 g	1,1 g
Protéines	11 g	1,9 g
Sel*	1,7 g	0,30 g
Calcium	910 (114% AQR**) mg	159 (20% AQR**) mg
Vitamine D	9 µg (180 % AQR**) mg	1,6 µg (32% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.

Taux de matières grasses sur poids total : 18%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 17,5g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	3 doubles coffrets de 80 portions	96 unités logistiques
Code EAN	3073781097726	03073781097733	083073781097739
Poids net	1.400 KG	8.400 KG	806.400 KG
Poids brut	1.436 KG	9.208 KG	885.560 KG
Dimensions (mm)	224x171x56	335x215x172	1200x800x1379
D.G.C.***	90 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	8	12	96

*** Délai Garanti Client

La Vache qui rit® 1 kg



Une recette unique au goût inimitable
 Sans colorant, sans épaississant ni conservateur ajouté
 Riche en calcium et en protéines
 Fabriqué avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à la ferme.

Idéal à chaud : excellente tenue à chaud, apporte onctuosité et liant dans les recettes
 Convient pour toutes les préparations de légumes
 Un produit valorisant pour votre offre de sandwichs.



A partir d'Avril 2018

Usages :



Soupes



Purées



Gratins



Sandwichs
chauds

Informations Produit

Dénomination :

Fromage fondu

Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, protéines de lait, concentré des minéraux du lait, sels de fonte : E452, concentré lactique laitier

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons Le Saunier, Jura en France

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Avant ouverture, conserver entre + 2°C et + 12°C. Après ouverture, conserver au froid refermé entre + 2°C et +6°C et utiliser sous 3 jours.

Certification Usine : Lons sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)

OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 39.300.001 CE

OGM : 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.

Ionisation : Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	990 kJ- 239 kcal
Matière grasses	18,5 g
dont AGS	12,5 g
Glucides	6,5 g
dont sucres	6,5 g
Protéines	11,5 g
Sel*	1,8 g
Calcium	590 (74%***) mg

*Sel = sodium x 2,5

***AQR : Apport Quotidien de Référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 1 kg	6 terrines de 1 kg	84 unités logistiques
Code EAN	3073781098303	03073781098310	083073781098316
Poids net	1.000 KG	6.000 KG	504.000 KG
Poids brut	1.073 KG	6.736 KG	566.160 KG
Dimensions (mm)	148x207x82	309x220x238	1200x800x1675
D.G.C.***	63 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	12	84

*** Délai Garanti Client



Bel foodservice

attestations et certifications

CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification

SGS ICS FRANCE

Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

Fromagerie BEL Boursin SNC

3 route de Saint Aquilin

27120 CROISY SUR EURE

France

Numéro d'identification sanitaire : FR 27 190 001 CE

COID : 32943

Fromagerie BEL SA

Pour le périmètre d'audit :

Réception de lait et de crème, production et conditionnement de fromages et de spécialités fromagères
Milk reception, manufacturing and packing of cheese and cheese specialties

Secteurs de produits :

4 - Produits laitiers

Secteurs technologiques :

B, C, D, E, F*

respectent les exigences de

IFS Food

Version 6, avril 2014

Et autres documents normatifs associés

en niveau supérieur

avec une note de 97,11 %



ACCREDITATION

N°5-0566

Partie disponible

sur www.cofrac.fr

N° d'enregistrement du certificat :	FR/FR-217913-2
Date de l'audit :	31/05/2017
Date d'attribution du certificat :	10/07/2017
Certificat valable jusqu'à :	01/08/2018
Prochain audit à effectuer dans la période de :	12/04/2018 - 21/06/2018
Arcueil, le :	11/07/2017
Directeur de la certification	Signature :

SGS ICS
29 avenue Aristide Briand 94111 ARCUEIL Cedex



* Des explications sur les secteurs technologiques peuvent être trouvées dans le référentiel IFS Food 6.



CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification

SGS ICS FRANCE

Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

SCHREIBER FRANCE SAS

Grande rue

55110 CLERY LE PETIT

France

Numéros d'identification sanitaire :FR 55 119 001 CE et FR 55 119 002 CE

COID :6494

Pour le périmètre d'audit :

Réception de lait, fabrication, affinage, conditionnement, emballage et expédition de fromages.
Reception of milk, manufacturing, ripening, packaging and expedition of cheeses.

Secteurs de produits :

4 - Produits laitiers

Secteurs technologiques :

B, C, D, E, F *

respectent les exigences de

IFS Food

Version 6, avril 2014

Et autres documents normatifs associés

en niveau supérieur

avec une note de 95,80 %



cofrac



ACCREDITATION

N°5 0555

Portée d'application

sur www.cofrac.fr

N° d'enregistrement du certificat :

FR/101- 232993 -2

Date de l'audit :

29/06/2017

Date d'attribution du certificat :

04/08/2017

Certificat valable jusqu'à :

17/08/2018

Prochain audit à effectuer dans la période de :

28/04/2018 - 07/07/2018

Arcueil, le : 11/08/2017

Directeur de la certification

SGS ICS

29 avenue Aristide Briand 94111 ARCUEIL Cedex

Signature :



* Des explications sur les secteurs technologiques peuvent être trouvées dans le référentiel IFS Food 6.



Bel foodservice

attestations et certifications

CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification

SGS ICS France

Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

FROMAGERIE BEL DOLE SAS
74 rue du Mont Roland - BP 159
39100 DOLE
France

Numéro d'identification sanitaire: **FR 39 198 001 CE**
COID : 8869

Fromageries BEL France SAS

Pour le périmètre d'audit :

Production et conditionnement de fromages fondus en portions individuelles.

Manufacturing and packing of processed cheeses in individual portions.

Secteurs de produits :
4 - Produits laitiers

Secteurs technologiques :
B, D, E, F*

respectent les exigences de
IFS Food
Version 6, avril 2014
Et autres documents normatifs associés
en niveau supérieur
avec une note de 98,35 %



N° d'enregistrement du certificat : **FR/FD-217422_3**
Date de l'audit : **22/11/2017**
Date d'attribution du certificat : **27/12/2017**
Certificat valable jusqu'à : **10/01/2019**
Prochain audit à effectuer dans la période de : **21/09/2018 – 30/11/2018**

Arcueil, le : **27/12/2017**
Président SGS-ICS

SGS ICS
29 avenue Aristide Briand 94111 ARCUEIL Cedex

Signature :



ACCREDITATION

N°5 0666

Portée disponible

sur www.cofrac.fr



* Des explications sur les secteurs technologiques peuvent être trouvées dans le référentiel IFS Food 6.

CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification

SGS ICS FRANCE

Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

Fromagerie BEL SAS

6 boulevard Bel

53601 EVRON

France

Numéro d'identification sanitaire : FR 53 097 002 CE

COID : 6214

Pour le périmètre d'audit :

Collecte du lait, production et conditionnement de fromages à pâtes pressées et spécialités fromagères conditionnées sous cire

Exclusions : Lactosérum concentré, crème, lait concentré

Milk collection, manufacturing and packing of pressed cheeses and specialties. Cheeses are packed with a wax rind.

Exclusions: Concentrate serum, cream, concentrated milk

Secteurs de produits :

4 - Produits laitiers

Secteurs technologiques :

B, C, D, E, F *

respectent les exigences de

IFS Food

Version 6, avril 2014

Et autres documents normatifs associés

en niveau supérieur

avec une note de 95,15 %



ACCREDITATION

N°5 0555

Portée disponible

sur www.cofrac.fr

N° d'enregistrement du certificat :

FR/101 - 217949-2

Date de l'audit :

17/05/2017

Date d'attribution du certificat :

28/06/2017

Certificat valable jusqu'à :

08/07/2018

Prochain audit à effectuer dans la période de :

19/03/2018 - 28/05/2018

Arcueil, le : 29/06/2017

Directeur de la certification

Signature :

SGS ICS

29 avenue Aristide Briand 94111 ARCUEIL Cedex



* Des explications sur les secteurs technologiques peuvent être trouvées dans le référentiel IFS Food 6.



Bel foodservice

attestations et certifications

CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification

SGS-ICS France

Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

FROMAGERIES BEL PRODUCTION SAS
120 boulevard Jules Ferry
39021 LONS LE SAUNIER
FRANCE

Numéro d'identification sanitaire : FR 39 300 001 CE
COID : 6433
FROMAGERIE BEL France SAS

Pour le périmètre d'audit :

Production et conditionnement de fromage fondu et cubes pour l'apéritif.
Production and packing of processed cheeses and appetizer dice.

Secteurs de produits :
4 – Produits Laitiers

Secteurs technologiques :
B, D, E, F*

respectent les exigences de
IFS Food
Version 6, avril 2014
Et autres documents normatifs associés
en niveau supérieur
avec une note de 96,85 %



N° d'enregistrement du certificat : FR/FD - 218599_4
Date de l'audit : 08/11/2017
Date d'attribution du certificat : 04/12/2017
Certificat valable jusqu'à : 15/01/2019
Prochain audit à effectuer dans la période de : 26/09/2018 – 05/12/2018

Arcueil, le : 05/12/2017
Président SGS-ICS

Signature :

SGS ICS
29 avenue Aristide Briand 94111 ARCUEIL Cedex



ACCREDITATION

N°5 0666

Forme disponible
sur www.cofrac.fr



* Des explications sur les secteurs technologiques peuvent être trouvées dans le référentiel IFS Food 6.

CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification
SGS ICS FRANCE

Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

FROMAGERIE BEL PRODUCTION FRANCE SNC

**La Tournerie- Route du Mans
72300 SABLE SUR SARTHE
France**

Numéro d'identification sanitaire : FR 72 264 001 CE

COID : 6364

FROMAGERIE BEL SA

Pour le périmètre d'audit :

Réception du lait, fabrication, conditionnement, chargement et cession interne de fromages et de produits laitiers liquides, concentrés et en poudre. Assemblage et conditionnement de roulés de Boursin.

En plus de sa propre production, la société a des procédés et/ou des produits sous-traités.
Milk collection, pasteurization, production, packing, loading and internal transfer of cheeses, liquid, concentrated and powder dairy products. Assembly and packing of Boursin rolls.
Beside its own production, company has outsourced processes and/or products

Secteurs de produits :

4 - Produits laitiers

7 - Produits combinés

10 - Aliments déshydratés, autres ingrédients et compléments alimentaires

Secteurs technologiques :

B, C, D, E, F*

respectent les exigences de

IFS Food

Version 6, avril 2014

Et autres documents normatifs associés

en niveau supérieur

avec une note de 98,41 %

N° d'enregistrement du certificat :	FR/101- 217856 n°2
Date de l'audit :	23/03/2017
Date d'attribution du certificat :	04/05/2017
Certificat valable jusqu'à :	29/05/2018
Prochain audit à effectuer dans la période de :	07/02/2018 - 18/04/2018
Arcueil, réédité le :	03/07/2017
Directeur de la certification	Signature :

SGS ICS
29 avenue Aristide Briand 94111 ARCUEIL Cedex



ACCREDITATION

N°5-0555

Portée disponible
sur www.cofrac.fr



* Des explications sur les secteurs technologiques peuvent être trouvées dans le référentiel IFS Food 6.



Bel foodservice

attestations et certifications

Certificate NL16/819942458

The Food Safety Management System of

Royal Bel Leerdammer B.V.

Steenovenweg 4
4145 KK Schoonrewoerd, The Netherlands
has been assessed and complies with the requirements of

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

Certification scheme food safety systems including ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1 and additional FSSC 22000 requirements.

For the following activities

Production (i.e. standardisation, bactofugation, pasteurisation, forming and brining) of semi-hard cheese, including by-products such as pasteurized cream and whey (both concentrated and non-concentrated) in bulk. Ripening (both natural and surface ripening) of cheese and packing of cheese as whole wheels in boxes, pieces in plastic (MAP and vacuum) and slices in plastic (MAP).

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 3 published 10 April 2013. The certification system consists of a minimal annual audit of the food safety management systems and a minimal annual verification of the PRP elements and additional requirements as included in the scheme and ISO/TS 22002-1 for food manufacturing.

This certificate is valid from 10 August 2016 until 10 August 2019
and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.
Date of Certification decision 10 August 2016
Issue 1. Certified since 10 August 2016

Authorised by

Authorised Accredited Office Manager

SGS United Kingdom Ltd
Rossmore Business Park Ellesmere Port Cheshire CH65 3EN UK
t +44 (0)151 350-6666 f +44 (0)151 350-6600 www.sgs.com

GFSSCMan 0516
Page 1 of 1

SGS



0005





**DITG / DIRECTION QUALITE & REGLEMENTATION GROUPE
AJ/PF 18ls78**

ATTESTATION

Objet : IONISATION

Nous, soussignés FROMAGERIES BEL,

Attestons par la présente que le produit que nous vous livrons ne subit pas de traitement d'ionisation.

Restant à votre entière disposition pour toute information complémentaire

Fait à Suresnes, le 14 mars 2018
Date de validité : 13 mars 2019

Pierre FOUILLARD
Coordinateur Qualité Corporate Supply Chain et Clients



Bel foodservice

attestations et certifications



**DITG / DIRECTION QUALITE & REGLEMENTATION GROUPE
AJ/PF 18Is71**

ATTESTATION

Objet : Hygiène

Nous, soussignés FROMAGERIES BEL,

Attestons que nos établissements européens de production sont inspectés et agréés par les services vétérinaires de l'état membre dans lequel ils sont situés sur la base des dispositions des règlements européens suivants :

- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Ainsi, les produits que nous vous livrons, répondent aux prescriptions européennes en vigueur en matière d'hygiène et notamment en matière de critères microbiologiques (règlement (CE) n°2073/2005).

Par ailleurs, ils portent une marque d'identification communautaire (dans l'ovale) qui permet d'identifier l'établissement de production agréé par les autorités vétérinaires.

Restant à votre disposition pour toute information complémentaire.

Fait à Suresnes, le 14 mars 2018

Date de validité : 13 mars 2019


Pierre FOUILLARD
Coordinateur Qualité Corporate Supply Chain & Clients

Siège social
Fromageries Bel S.A.
2 Allée de Longchamp
92150 Suresnes
www.groupe-bel.com
S.A. Capital 10 308 502,50 €
SIREN 542 088 067 - RCS Nanterre
NAF 1051C - N° TVA FR 542 088 067 00732



**DITG / DIRECTION QUALITE & REGLEMENTATION GROUPE
AJ/PF 18Is97**

ATTESTATION

Objet : HACCP

Nous, soussignés FROMAGERIES BEL,

Attestons par la présente :

Nos produits sont fabriqués dans les usines du Groupe des Fromageries Bel.
Ces produits sont contrôlés afin d'assurer leur conformité à la réglementation Européenne, tant en terme d'exigences microbiologique que chimique, corps étrangers et allergènes, en accord avec le marché de distribution.

Notre conformité globale aux exigences spécifiées est garantie par les autorités sanitaires compétentes (en France, Direction de la Protection de la Population) et se traduit par le maintien de l'agrément communautaire à travers la marque d'identification apposée sur nos produits.

De plus, nos usines sont certifiées ISO 9001 et GFSI (IFS, FSSC 22000,) prenant entièrement en compte les exigences concernant la mise en place du système HACCP et le suivi de son efficacité.

Restant à votre entière disposition pour toute information complémentaire.

Fait à Suresnes, le 14 mars 2018

Date de validité : 13 mars 2019


Pierre FOUILLARD
Coordinateur Qualité Corporate Supply Chain et Clients

Siège social
Fromageries Bel S.A.
2 Allée de Longchamp
92150 Suresnes
www.groupe-bel.com
S.A. Capital 10 308 502,50 €
SIREN 542 088 067 - RCS Nanterre
NAF 1051C - N° TVA FR 542 088 067 00732



Nous contacter

