



*that's cheese!*

Reeuwijk, Janvier 2011

## Déclaration:

Vergeer Holland a un système de contrôle de la qualité et de la sécurité alimentaire complet, efficace, documenté et reconnu au niveau international. Nous garantissons que nos produits, livraisons et services sont conformes aux spécifications Vergeer Holland, sont conformes et sont produits en accord avec les normes de qualité et sécurité alimentaire pour lesquelles Vergeer Holland est certifié (entre autre HACCP, BRC, IFS) et avec toutes les lois nationales et internationales au moment de la livraison.

Les matières premières et produits finis Vergeer Holland ne sont pas ionisés.

Les produits finis Vergeer Holland sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières qui ne contiennent pas d'organismes modifiés génétiquement, ou de produits issus d'organismes modifiés génétiquement.

Les produits finis Vergeer Holland ne contiennent pas de colorants AZO (E127, E131, E132, E133, E142, E210 – E213, E214 – E219, E220 – E227, E315, E316, E320, E321 E385, E520 – E523, E620 – E625, E952).

Vergeer Holland contrôle la présence de métaux ferreux, métaux non-ferreux et acier inoxydable dans ses produits en continu sur la ligne de production.

Sincères salutations,

Kevin Vos  
Quality Assurance manager  
Vergeer Holland

**Vergeer Holland**  
Postbus 2  
2810 AA Reeuwijk  
Nederland

Th. Vergeer en Zonen B.V. P.O.Box 2, 2810 AA Reeuwijk, The Netherlands  
T: +31 (0)182 39 86 00 - F: +31 (0)182 39 52 92  
K.v.K.: Rotterdam 29006291 - BTW nr: NL 009962578B03  
info@vergeerholland.com - www.vergeerholland.com