



DECLARACIÓN PARA BACTERIAS MBR PARA ENOLOGÍA

10 de febrero de 2012

Modificación Genética

Se certifica que las cepas de bacterias y levaduras no son organismos modificados genéticamente.

Está en nuestro conocimiento que los materiales utilizados para producir la levadura no se han modificado genéticamente. *Tales métodos incluyen fusión celular, microencapsulación y macroencapsulación y tecnología de recombinación de ADN (incluyendo gen de supresión, duplicación de genes, introducción de gen extranjero y cambio de posición de genes cuando es logrado por tecnología de recombinación de ADN.*

Ni nanotecnología, ni nano ingredientes se han utilizado en la producción de estos productos.

Declaración acerca de productos no orgánicos

Este producto y los ingredientes utilizados en su elaboración no han sido irradiados.

Lodos de aguas residuales no se han utilizado en la producción de este producto o en los ingredientes usados en este producto.

La instrucción de "crecido en sustrato petroquímico o residuo de licor sulfitado" no se aplica a las bacterias. Las bacterias no se cultivan en este sustrato.

Ausencia de alergénicos

Se certifica que las bacterias para uso enológico están libres de los alimentos que producen la mayoría de las reacciones alérgicas a alimentos, tal como lista en referencia a la Directiva 2003/89/EC, anexo IIIa, y Directiva 2007/68/CE:

Ingrediente	Presente	Ausente
Cereales que contienen gluten y productos derivados		X
Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X
Pescado y productos derivados		X
Maní y productos derivados		X
Soya y productos derivados		X
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)		X
Nueces y productos derivados		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Semillas de sésamo y productos derivados		X
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg		X
Lupino y productos derivados		X
Moluscos y productos derivados		X



Codex Enológico internacional y OIV (Organización internacional de la Vid y el Vino)

Se certifica que las bacterias y kits para ENOLOGÍA están en conformidad con el Codex Enológico.

Seguridad Alimentaria

El material de embalaje y producto cumplen todos los estándares aplicables tal como se definen en las leyes alimentarias de UE y EEUU.

El material alimentario ha sido procesado de una manera consistente con las Buenas Prácticas de Manufactura

La planta de producción cuenta con un programa de análisis de riesgos y gestión de riesgos (HACCP), como parte de su sistema de gestión de calidad.

La planta de producción es auditada anualmente por la norma ISO 9001 por un tercero independiente.

Origen NO Animal – libre de TSE/BSE

Las bacterias para uso enológico han sido producidas a partir de materias primas de origen no animal.

Las bacterias se han estandarizado en un soporte de origen no animal.

Las bacterias no contienen ningún ingrediente que pudiera plantear algún riesgo de TSE/BSE.

Shannon Lasing

Sub Gerente de Aseguramiento de Calidad,

División de Especialidades