



## Declaración para los productos de las bacterias 1-Step para enología

10 julio 2012

Cada kit contiene un paquete de bacterias et un paquete de levaduras inactivadas *Saccharomyces cerevisiae*.

### 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

Estos productos 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 los productos de las bacterias 1-Step 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 <b>gluten</b> 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 los productos de las bacterias 1-step 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 1-STEP y las levaduras para uso enológico han sido producidas a partir de materias primas de origen no animal.

Las levaduras han sido inactivadas sin uso de materias primas de origen animal.

Las bacterias 1-STEP se han estandarizado en un soporte de origen no animal.

Las bacterias 1-STEP no contienen ningún ingrediente que pudiera plantear algún riesgo de TSE/BSE.

Shannon Losing  
Sub Gerente de Aseguramiento de Calidad,  
División de Especialidades