



## DECLARACIÓN PARA BACTERIAS STD PARA ENOLOGÍA

17 julio 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 alergénicas 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

Página 1 de 2 – Declaración para Bacteria STD para enología

Este documento es válido por 3 años a partir de la fecha de emisión.  
Cambios en producción o legislación resultarán en actualizaciones del documento.



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

Se certifica que las bacterias STANDARD 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**

Los productos de bacteria para ENOLOGÍA 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.

A handwritten signature in blue ink that reads "Shannon Losing".

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