

Declaración de bacterias enología producido para VITILACTIC

Vitilactic Starter BL01 STD, Vitilactic F MBR, Vitilactic Primeur
Vitilactic CO FA 1-Step and Vitilactic H+ 1-Step

Product of Danstar Ferment AG, produced by Lallemand SAS- 4 chemin du bord d'eau -15130 Saint Simon, France

15 Enero 2015

Seguridad alimentaria.

Estos productos han sido procesados consecuentemente con las Buenas Prácticas de Manufactura y con controles alimentarios preventivos basados en Análisis de riesgos (HACCP). Estos controles incluyen trazabilidad, no conformidad retirada de producto, y retiro de producto. Las plantas de producción han escrito, implementado, registrado y revisado planes de manufactura, procesado, empaquetado y almacenado de productos alimentarios.

Adicionalmente, cada planta de producción y almacenamiento tiene un plan específico para garantizar la seguridad de las instalaciones y la seguridad alimentaria.

Según las condiciones mencionadas anteriormente, estos productos son seguros para el uso previsto y aptos para el consumo humano y la alimentación animal.

Materiales de empaquetado.

Por la presente confirmamos que los materiales utilizados para el empaquetado de estos productos son aptos para uso alimentario. Disponemos de certificados de todos nuestros proveedores garantizando que todos los productos que nos suministran son conformes a la actual normativa de envases en contacto con alimentos, tanto en USA como en la UE.

Alérgenos alimentarios.

Los productos referenciados no han sido producidos con los alimentos o sus derivados que producen la mayoría de las reacciones alérgicas alimentarias, recogidas en la Directiva 2003/89/EC, Anexo IIIa, Ingredientes referidos en el artículo 6 (3a), (10) y (11) y la Directiva 2007/68/CE. Los productos referenciados no contienen:

- Cereales que contienen gluten y productos derivados
- Crustáceos y productos derivados
- Huevos y productos derivados
- Pescado y productos derivados
- Cacahuets y productos derivados
- Soja y productos derivados
- Leche (incluyendo lactosa) y productos derivados
- Nueces y productos derivados
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Semillas de sésamo y productos derivados
- Lupino y productos derivados
- Moluscos y productos derivados
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂

Ingeniería genética.

Los microorganismos incluidos en estos productos no han sido modificados genéticamente.

Hasta donde alcanza nuestro conocimiento, los materiales utilizados para producir los productos finales no son modificados genéticamente. Disponemos de documentación de nuestros proveedores que lo confirma.

Radiación e ionización.

Los productos no han sido ionizados o irradiados y no contienen ningún componente ionizado o irradiado. Los ingredientes utilizados en la fermentación y en el producto final no han sido irradiados ni contienen ningún componente ionizado, según los certificados de nuestros proveedores.

Uso de lodos de depuradora.

Los lodos de depuradora no han sido utilizados en la producción de microorganismos.

Los lodos de depuradora no han sido utilizados en la producción de ingredientes usados para este producto, según los certificados de nuestros proveedores.

Crecimiento en sustrato petroquímico.

Según la regulación NOP de la USDA, este punto es de aplicación para las levaduras. Las levaduras no han sido cultivadas en sustrato petroquímico o residuo de licor sulfitado.

Ingredientes de origen NO animal (libre de TSE/BSE).

Estos productos no fueron elaborados con ingredientes de origen animal. Los productos terminados no contienen ingredientes de origen animal.

Antibióticos.

Los productos referenciados, han sido manufacturados a partir de materias primas que no contienen antibióticos y ningún antibiótico ha sido utilizado en el proceso de fabricación. Todos los productos referenciados son, por tanto, libres de antibióticos.

Ftalatos.

Los Ftalatos o sus derivados no se han usado en la producción de microorganismos ni de los ingredientes utilizados en la producción del producto final. En los archivos de certificación de nuestros proveedores de productos de envasado se garantiza que los Ftalatos o sus derivados (bis-phenol A, sustancias polibromadas (PBBs & PBDEs) no se añadirán ni estarán presentes en ningún envase ni en ningún componente usado durante su fabricación. Alternativamente proporcionan una lista de sustancias utilizadas, que no incluye ni Ftalatos ni sus derivados.

Dioxinas y PCBs.

No existen límites exigibles para levaduras secas activas o instantáneas, derivados de levadura, bacterias para uso alimentario, vitaminas o minerales en cuanto al nivel de dioxinas. Por lo tanto, estos productos o los productos elaborados con ellos no constituyen ningún riesgo respecto a las Dioxinas y PCB.

El proceso de fabricación de estos productos no es susceptible de liberar dioxinas. Además, los productos antes mencionados no han sido fabricados cerca de procesos industriales o naturales susceptibles de liberar dioxinas; ni fueron fabricados con materias primas, productos auxiliares o agua resultantes de tales procesos.

Metales pesados.

Las materias primas y los ingredientes utilizados en la fermentación y en el producto final no figuran en el anexo de la UE o en el anexo de la FDA de niveles máximos de metales pesados, plomo (Pb), mercurio (Hg), cadmio (Cd) y arsénico (As). Como tal, esta legislación no es de aplicación a los productos de Lallemand.

La fermentación, la mezcla y los procesos de acondicionamiento en si mismos, no suponen ningún riesgo de introducción de metales pesados en estos productos. Por tanto, es entonces seguro asumir que estos productos pueden ser considerados como no de riesgo en cuanto al contenido en metales pesados y cumplen los requisitos de la Propuesta 65 de California.

Sustancias Peligrosas.

Estos productos no están listados en el EU REACH CMR (Carcinogénicas, Mutágenas o Tóxicas para la reproducción) y SVHC (siglas en inglés de Sustancias Altamente Preocupantes), el US NTP (Programa Nacional de Toxicología), y las monografías de la OMS IARC.

El consumo de los productos antes mencionados no representa ningún riesgo de exposición a cualquiera de las sustancias enumeradas en la Proposición 65 de California.



Shannon Loring

Lallemand Inc, Specialties Product Division
Deputy Manager QA

Válido por 3 años desde la fecha de expedición. Cambios en la producción o en la legislación producirán actualizaciones de este documento.

La información contenida en este certificado ha sido recopilada según nuestro mejor conocimiento. Nuestros productos se venden sobreentendiendo que los posibles compradores llevarán a cabo sus propias evaluaciones para determinar la idoneidad de los productos en sus aplicaciones. Las legislaciones alimentarias locales siempre deben ser consultadas con respecto a las aplicaciones específicas y a las declaraciones necesarias. La legislación puede variar de un país a otro.