

OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)

Les produits que nous commercialisons pour utilisation en œnologie sont répertoriés dans l'OIV est autorisé dans la production de vin.

Ces produits sont en conformité avec les normes du codex oenologique.

Modification génétique

Les micro-organismes dans nos produits n'ont pas été génétiquement modifiés.

À notre connaissance et au vue des certificats communiqués par nos fournisseurs, les matières premières utilisées dans l'élaboration des produits finaux ne sont pas génétiquement modifiées.

Radioactivité et Ionisation

Nos produits n'ont subi aucun traitement ionisant ou irradiant au cours de leurs processus de production et ne contiennent pas de composants ionisés ou irradiés.

À notre connaissance et au vue des certificats communiqués par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la fermentation et dans le produit final n'ont pas été irradiés et ne contiennent pas de composants ionisés.

Utilisation de Boue d'Épuration

La boue d'épuration n'a pas été utilisée dans la production des micro-organismes.

À notre connaissance et au vue des certificats communiqués par nos fournisseurs, la boue d'épuration n'a pas été utilisée dans la fabrication des ingrédients destinés à la production de nos produits.

Croissance sur Substrat Pétrochimique

Conformément au règlement NOP de l'USDA, nos levures n'ont pas été élevées sur substrat pétrochimique ou sur liqueur sulfite.

Aucune origine animale - exempt d'ESB/EST

Les produits ne contiennent pas d'ingrédients provenant d'animaux

Absence d'Antibiotiques

Les matières premières utilisées pour la production de nos produits ne contiennent pas d'antibiotiques et aucun antibiotique n'est utilisé à quelque stade que ce soit du processus de production. Tous nos produits sont donc exempts d'antibiotiques.

Absence de Phthalates

Les phthalates ou dérivés ne sont pas utilisés dans la production des micro-organismes ou dans la fabrication des ingrédients utilisés dans les produits finaux. Nous disposons de nos fournisseurs d'emballage de certifications indiquant l'absence de phthalates ou dérivés [bisphénol A et substances polybromées (PBB et PBDE)] dans les emballages et matières premières des emballages.

Dioxines et PCB

Il n'existe aucune limite requise sur les teneurs en dioxine pour les levures sèches actives ou instantanées, les levures inactives, les dérivés de levure, des bactéries à usage alimentaire humaine/animale, les vitamines ou les minéraux. Ainsi, ces produits ou les produits fabriqués avec ces ingrédients ne constituent pas un risque sanitaire dû à des composés à base de Dioxine et de PCB¹.

Le processus de production de ces produits n'est pas susceptible d'émettre de dioxines. De plus, nos produits n'ont pas été fabriqués à proximité de processus industriels ou naturels susceptibles d'émettre des dioxines. Ils n'ont pas non plus été fabriqués à l'aide de matières premières, d'auxiliaires technologiques ou d'eau provenant de ces processus.

Métaux Lourds

Les matières premières, les ingrédients utilisés dans la fermentation et le produit fini mélange de levure sèche active, produits bactériens, dérivés de levure, nutriments, levure enrichie en minéral, et soja fermenté ne sont pas visés dans l'annexe du règlement européen ou dans l'annexe FDA pour des teneurs maximales de métaux lourds tels que le plomb (Pb), le Mercure (Hg), le Cadmium (Cd) et l'Arsenic (As) dans les denrées alimentaires. À cet effet, ces règlements ne s'appliquent pas aux produits Lallemand.

Les processus de fermentation, mélange et conditionnement ne font courir aucun risque d'introduire des métaux lourds dans nos produits. À cet effet, nous certifions que nos produits peuvent être considérés comme ne présentant aucun risque lié à la teneur en métaux lourds et qu'ils sont conformes aux exigences de la Proposition 65 de Californie.

Absence de Substances Dangereuses

Nos produits ne sont pas enregistrés par le REACH de l'Union européenne en tant que CMR (substances cancérogènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction) et SEP (Substances Extrêmement Préoccupantes), par le NTP américain (Programme National de Toxicologie) et par les monographies du CIRC de l'OMS.

La consommation de nos produits ne représente aucun risque d'exposition à l'une ou l'autre des substances énumérées dans la Proposition 65 de Californie.


Shannon Losing
Lallemand Inc, Division des Spécialités
Directrice Adjointe Assurance Qualité

Valide pour 3 ans à compter de la date de sa délivrance. Toute modification dans la fabrication ou la législation conduira à une mise à jour du document.

Les informations consignées dans la présente attestation ont été soigneusement compilées d'après nos connaissances. Nos produits sont vendus à la condition que les acheteurs potentiels réalisent leurs propres évaluations pour déterminer l'adéquation des produits à leurs applications. Les règlements locaux en matière alimentaire doivent toujours être consultés quant aux applications spécifiques et aux déclarations nécessaires. La législation peut varier d'un pays à l'autre.