

DANSTAR FERMENT A.G

DECLARATION concernant Levures Sèches Actives (LSA) à usage œnologique.

31 janvier 2012

Modification génétique

Nous certifions que les LSA ne sont pas issues d'organismes génétiquement modifiés. A notre connaissance, les matières premières utilisées pour la production de ces levures n'ont pas été génétiquement modifiées. *Parmi les méthodes de modification génétique se trouvent la fusion cellulaire, la micro-encapsulation et la macro-encapsulation et les techniques de recombinaison de l'ADN (dont la suppression de gènes, le doublement de gènes, l'introduction d'un gène extérieur et le repositionnement de gènes obtenu grâce aux techniques de recombinaison de l'ADN).*

Ni nanotechnologie, ni nano-ingrédient n'ont été utilisés pour la production de ces produits.

USDA - Conformité avec le programme national biologique d'un ingrédient non biologique

Cette préparation et les ingrédients utilisés pour la composer n'ont pas été irradiés. Aucune boue d'épuration n'a été utilisée dans la production de cette préparation ou des ingrédients qui la composent.

Les levures n'ont pas été multipliées sur substrat pétrochimique ou sur liqueur sulfitique.

Absence d'allergènes

Nous certifions que les levures sèches actives sont exemptes des produits alimentaires tenus responsables de la plupart des réactions allergiques alimentaires, tels que listés en référence à la Directive 2003/89/EC, annexe IIIa et 2007/68/CE :

Ingrediénts	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		X
Crustacés et produits dérivés		X
Œufs et produits dérivés		X
Poisson et produits dérivés		X
Arachides et produits dérivés		X
Soja et produits dérivés		X
Lait et produits dérivés (dont le lactose)		X
Fruits à coques et produits dérivés		X
Céleri et produits dérivés		X
Moutarde et produits dérivés		X
Graines de sésame et produits dérivés		X
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations > 10 mg/kg		X
Lupin et produits dérivés		X
Mollusques et produits dérivés		X

Page 1 sur 2 – Déclaration pour les préparations de levures sèches actives

Ce document est valide pendant les 3 ans qui suivent la date de sa publication.
Tout changement dans le procédé de fabrication ou dans la législation conduira à une mise à jour du document.

DANSTAR FERMENT A.G

Codex Oenologique International et OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)

Nous certifions que les levures sèches actives produites et commercialisées par Lallemand Inc. et ses filiales sont conformes au Codex Oenologique.

Sécurité alimentaire

Les matériaux et produits de conditionnement respectent toutes les normes en vigueur définies par la législation alimentaire européenne et nord-américaine.

Le produit alimentaire a été transformé en respectant les bonnes pratiques de fabrication.

L'unité de production a intégré un programme d'analyse et de gestion des risques (HACCP) dans son système de gestion de la qualité.

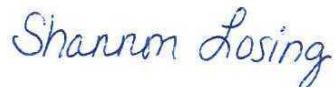
La conformité ISO 9001 de la production est auditee annuellement par un organisme indépendant.

Aucune origine animale – non concerné par l'EST/ESB

Les levures sèches actives ont été fermentées à partir de matières premières d'origine non animale.

Le produit contient principalement des levures.

Ainsi, les LSA ne contiennent aucun ingrédient susceptible de représenter un risque d'EST/ESB.



Shannon Losing
Directrice adjointe du service d'assurance qualité,
Division des Spécialités.

Page 2 sur 2 – Déclaration pour les préparations de levures sèches actives

*Ce document est valide pendant les 3 ans qui suivent la date de sa publication.
Tout changement dans le procédé de fabrication ou dans la législation conduira à une mise à jour du document.*