

DANSTAR FERMENT A.G

DEKLARIERUNG bezüglich Aktiven Trockenhefen (ATH) für den önologischen Gebrauch.

31. Januar 2012

Genetische Modifikation

Wir zertifizieren, dass die ATH nicht aus genetisch veränderten Organismen hervorgehen. Unseres Wissens wurden die für die Produktion dieser Hefen verwendeten Rohstoffe nicht genetisch verändert. Zu derlei Methoden gehören Zellfusion, Mikro- und Makroverkapselung sowie die Techniken der DNA-Rekombination (einschließlich Genlöschung, Genverdopplung, Einführung eines Fremdgens und Positionsveränderung der Gene, wenn sie infolge rekombinanter DAN-Technik erzielt werden).

Weder Nanotechnologie noch Nano-Zutaten wurden für die Herstellung dieser Produkte verwendet.

Konformität mit USDAs nationalem Bio-Programm eines nicht biologischen Bestandteils

Diese Zubereitung und die hierfür verwendeten Bestandteile wurden nicht bestrahlt. Für die Herstellung dieser Zubereitung oder die Inhaltsstoffe hierfür wurde keinerlei Klärschlamm verwendet.

Die Hefen wurden nicht auf petrochemischem Substrat oder auf Sulfatablauge multipliziert.

Abwesenheit von Allergenen

Wir zertifizieren die Abwesenheit für die meisten allergischen Reaktionen verantwortlichen Lebensmittel, wie sie in der Referenz zur Richtlinie 2003/89/EC, Zusatz IIIa und 2007/68/CE aufgeführt sind:

Inhaltstoffe	Anwesenheit	Abwesenheit
Glutenhaltiges Getreide und deren Derivate		X
Krustentiere und deren Derivate		X
Eier und deren Derivate		X
Fisch und dessen Derivate		X
Erdnüsse und deren Derivate		X
Soja und dessen Derivate		X
Milch und deren Derivate (darunter auch Laktose)		X
Nüsse und deren Derivate		X
Sellerie und dessen Derivate		X
Senf und dessen Derivate		X
Sesamkörner und deren Derivate		X
Schwefeldioxid und dessen Derivate		X
Lupine und deren Derivate		X
Molluske und deren Derivate		X

Seite 1 von 2 – Deklaration zu Aktiven Trockenhefen Zubereitungen

Dieses Dokument ist während der 3 auf die Veröffentlichung folgenden Jahre gültig. Änderungen bezüglich Herstellungsweise oder Gesetzgebung erfordern eine Aktualisierung des Dokuments.

DANSTAR FERMENT A.G

Internationaler Önologiekodex und Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV)

Wir zertifizieren, dass die von Lallemand Inc. und seinen Filialen produzierten und kommerzialisierten Aktiven Trockenhefen konform mit dem Önologiekodex sind.

Nahrungsmittelsicherheit

Verpackungsmaterial und Produkte entsprechen allesamt den maßgeblichen Standards wie sie im europäischen und nordamerikanischen Lebensmittelgesetz definiert sind. Das Lebensmittelmaterial wurde unter Beachtung anerkannter Herstellungsweisen verarbeitet.

Die Produktionsanlage besitzt als Bestandteil ihres Qualitätsmanagementsystems ein Gefahrenanalyse- und Risikomanagementprogramm (HACCP).

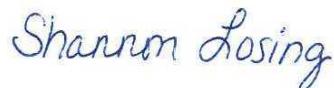
Die Konformität der Produktion mit ISO 9001 wird jährlich von einem unabhängigen Organismus überprüft.

Keinerlei tierischer Ursprung – frei von TSE/BSE

Aktive Trockenhefen wurden auf der Basis von Rohstoffen nicht tierischen Ursprungs fermentiert.

Das Produkt enthält hauptsächlich Hefen.

So enthalten die ATH keinerlei Inhaltsstoff der ein TSE/BSE-Risiko aufweisen könnte.



Shannon Losing
Leitung der Abteilung für Qualitätssicherung,
Abteilung für Spezialitäten

Seite 2 von 2 – Deklaration zu Aktiven Trockenhefen Zubereitungen

Dieses Dokument ist während der 3 auf die Veröffentlichung folgenden Jahre gültig.
Änderungen bezüglich Herstellungsweise oder Gesetzgebung erfordern eine Aktualisierung des Dokuments.