

DANSTAR FERMENT A.G

DEKLARATION bezüglich der Zubereitung von 1-Step-Bakterien zu önologischen Zwecken.

17 Juli 2012

Jeder Kit enthält 1 Beutel Bakterien und 1 Beutel inaktivierte Hefe: *Saccharomyces cerevisiae*.

Genetische Modifikation

Wir zertifizieren, dass die Bakterien- und Hefestämme nicht aus genetisch modifizierten Organismen hervorgehen.

Nach unserem besten Wissen waren die für die Produktion dieser Zubereitungen verwendeten Materialien nicht genetisch modifiziert. 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).

Bei der Herstellung dieser Produkte wurde keinerlei Nanotechnologie und auch keinerlei Nanozutat 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.

Weder Hefe noch Bakterien wurden auf petrochemischem Substrat oder auf Sulfatablauge angebaut.

Abwesenheit von Allergenen

In zubereitung von 1-Step-Bakterien, wir zertifizieren die Abwesenheit von 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

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

Wir zertifizieren, dass 1-Step Bakterienprodukte konform mit dem Önologiekodex sind.

Seite 1 von 2 – Deklaration zu 1-Step-Bakterienzubereitungen

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

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 Produktionsanlage wird jährlich von unabhängiger dritter Instanz hinsichtlich ISO 9001 überprüft.

Keinerlei tierischer Ursprung – frei von TSE/BSE

Hefen und Bakterien wurden auf der Basis von Rohstoffen nicht tierischen Ursprungs fermentiert.

Die Hefen wurden ohne Verwendung von Materien tierischer Herkunft zu inaktiven Hefen verarbeitet.

Die Bakterien wurden auf nicht tierischem Trägermaterial standardisiert.

So enthalten die 1-Step-Bakterienzubereitungen keinerlei Inhaltsstoff der ein TSE/BSE-Risiko aufweisen könnte.

Shannon Losing

Leitung der Abteilung für Qualitätssicherung,
Bereich Spezialitätsprodukte.

Seite 2 von 2 – Deklaration zu 1-Step-Bakterienzubereitungen

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

Bahnhofstrasse 7, CH-6301 Zug, Schweiz