

DANSTAR FERMENT A.G

DEKLARATION bezüglich der STANDARD Bakterien zu önologischen Zwecken.

17 Juli 2012

Genetische Modifikation

Wir zertifizieren, dass die Bakterien 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.

Bakterien wurden nicht produziert auf petrochemischem Substrat oder auf Sulfatablauge angebaut.

Abwesenheit von Allergenen

In STANDARD 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:

Inhaltsstoffe	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	

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.

Seite 1 von 2 – Deklaration zu STANDARD BAKTERIEN

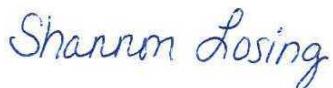
Dieses Dokument ist während der 3 auf die Veröffentlichung folgenden Jahre gültig.
Änderungen bezüglich Herstellungsweise oder Gesetzgebung erfordern eine Aktualisierung des Dokuments.

DANSTAR FERMENT A.G

Internationaler Önologiekodex und Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV)
Wir zertifizieren, dass STANDARD Bakterienprodukte konform mit dem Önologiekodex sind.

Keinerlei tierischer Ursprung – frei von TSE/BSE

Bakterien wurden auf der Basis von Rohstoffen nicht tierischen Ursprungs fermentiert.
Die Bakterien wurden auf nicht tierischem Trägermaterial standardisiert.
So enthalten die STANDARD 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 STANDARD BAKTERIEN

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