

Dichiarazione per lievito secco attivo per Enologia : VITILEVURE

Product of DANSTAR FERMENT AG Vejlevej 10 Fredericia DK-7000 Denmark Subsidiary of Lallemand Inc.

15 Gennaio 2014

Sicurezza Alimentare

Questi prodotti sono stati processati in maniera coerente con le attuali Buone Pratiche di Fabbricazione (GMPs - Good Manufacturing Practice) e dell' Analisi dei rischi e controlli preventivi dei cibi Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Food -(HACCP). Questo include la tracciabilità, la verifica della non-conformità, e l'eventuale richiamo del prodotto. Ogni struttura possiede piani scritti, implementati, registrati e revisionati per la produzione, il packaging, e la conservazione di prodotti alimentari.

Inoltre, ogni impianto di produzione e sito di stoccaggio possiede un piano di produzione specifico dell'edificio per definire le misure di sicurezza e di sicurezza alimentare.

Secondo le suddette condizioni, questi prodotti sono salubri per l'uso previsto e adatti al consumo umano.

Imballaggi a contatto con gli alimenti

Con la presente attestiamo che i materiali di imballaggio di questi prodotti sono conformi per l'imballo degli alimenti. Riceviamo e conserviamo in archivio certificazioni dai nostri fornitori che documentano che gli imballaggi forniti sono conformi alle legislazioni correnti US ed EU riguardo ai packaging alimentari.

Allergeni Alimentari

Questi prodotti non sono stati preparati con alimenti e relativi derivati che causano la maggior parte delle reazioni allergiche alimentari umane, come riportato nella normative di riferimento, Direttiva 2003/89/EC, Allegato IIIa, ingredienti citati negli articoli 6(3a), (10) e (11) e Direttiva 2007/68/CE. I prodotti si considerano esenti dai seguenti allergeni:

- Cereali contenenti glutine e loro derivati
- Crostacei e loro derivati
- Uova e loro derivati
- Pesce e suoi derivati
- Arachidi e loro derivati
- Soia e suoi derivati
- Latte (incluso lattosio) e suoi derivati
- Frutta a guscio e suoi derivati
- Sedano e suoi derivati
- Senape e suoi derivati
- Semi di sesamo e loro derivati
- Lupino e suoi derivati
- Molluschi e loro derivati
- Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg or 10 mg/litro (espressi in SO₂)

Ingegneria Genetica

I microrganismi contenuti in questi prodotti non sono geneticamente modificati

Per quanto di nostra conoscenza, gli ingredienti usati per produrre i prodotti finali non contengono materiali geneticamente modificati. Riceviamo e conserviamo documentazione dai nostri fornitori a riprova di quanto sopra espresso.

Radioattività e ionizzazione

I prodotti non sono stati ionizzati o irradiati e non comprendono componenti irradiate o ionizzate. Gli ingredienti utilizzati nelle fermentazioni e nei prodotti finali non sono stati ionizzati o irradiati e non contengono componenti irradiate o ionizzate, secondo quanto attestato dai nostri fornitori di materie prime.

Uso di fanghi reflui

Per la produzione di questi microrganismi non sono stati utilizzati fanghi di depurazione.

Gli stessi non sono stati utilizzati per la produzione degli ingredienti usati per la preparazione di questi prodotti, secondo quanto dichiarato dai nostri fornitori.

Crescita su substrati petrolchimici

I lieviti non sono stati cresciuti su substrati petrolchimici o su liquidi sulfurei di scarico.

Origine non-animale degli ingredienti (TSE / BSE Free)

Certifichiamo che tutti i prodotti venduti non conengono *“Restricted Use Proteins - RUP”* (derivate da animali). Non utilizziamo proteine *restricted use* nei nostri processi produttivi. La documentazione relativa, fornita dai nostri fornitori, è conservata in archivio e fa parte del procedimento di approvazione dei singoli fornitori, poiché attesta la conformità dei loro impianti.

Antibiotici

I prodotti sopra citati sono prodotti da materie prime che non contengono antibiotici, e nessun antibiotico viene utilizzato in alcuna delle fasi del processo produttivo. Tutti i suddetti prodotti sono quindi esenti da antibiotici.

Ftalati

Gli ftalati o loro derivati non sono utilizzati nella produzione dei microrganismi né degli ingredienti usati nei prodotti finali. Riceviamo e conserviamo in archivio certificazioni dai nostri fornitori di materiali per l'imballaggio dichiaranti che gli ftalati o loro derivati [bis-fenolo A, e sostanze poli-brominate(PBBs & PBDEs)] non sono aggiunti né presenti in nessun imballaggio o materiale componente l'imballo durante il relativo processo di produzione. In alternativa ci viene fornita la lista delle sostanze usate , che non deve includere ftalati o derivati.

Diossine e PCB (policlorobifenili)

La legge non impone un limite legale per i livelli di diossina nei lieviti secchi attivi, derivati di lievito, batteri per uso alimentare, vitamine o minerali. Di conseguenza tali prodotti, o prodotti preparati con questi ultimi come ingredienti, non costituiscono un rischio per il contenuto in diossine e PCB.

Il processo di preparazione di questi prodotti non è possibile di rilascio di diossina. Inoltre, i suddetti prodotti non sono stati preparati vicino a siti dove processi industriali o naturali possano causare il rilascio di diossine; né sono stati preparati usando ingredienti, coadiuvanti di processo o acque risultanti da questi processi industriali.

Metalli pesanti

Le materie prime e gli ingredienti utilizzati durante la fermentazione e per la formulazione dei prodotti finiti sopra citati non sono menzionati nell'allegato EU né nell'allegato FDA della legislazione per i livelli massimi di metalli pesanti come Piombo (Pb), Mercurio (Hg), Cadmo (Cd) ed Arsenico (As). Di conseguenza queste regolamentazioni non si applicano ai prodotti Lallemand.

I processi di fermentazione, di formulazione dei preparati finali e di condizionamento in quanto tali non apportano alcun rischio di introduzione di metalli pesanti in questi prodotti. Si può dunque ritenere con certezza che questi prodotti non siano a rischio per il contenuto in metalli pesanti e che siano conformi alle specifiche della *Proposition 65 of California*.

Sostanze pericolose

Questi prodotti non sono contenuti nelle liste EU REACH CMR (Carcinogenic, Mutagenic or toxic to Reproduction) e SVHC (Substances of Very High Concern), né nell' US NTP (National Toxicology Program), o nelle monografie WHO IARC.

Il consumo dei suddetti prodotti non rappresenta dunque rischio di esposizione a nessuna delle sostanze indicate nella lista della *California Proposition 65*.



Shannon Losing

Lallemand Inc, Specialties Product Division
Deputy Manager QA

Il presente documento è valido per i 3 anni successivi alla sua data di pubblicazione. Qualsiasi modifica nel processo di produzione o nella legislazione vigente comporterà un aggiornamento del documento.

L'informazione contenuta in questo certificato è stata compilata al meglio delle nostre conoscenze. I nostri prodotti sono venduti nella consapevolezza che i potenziali acquirenti condurranno le loro valutazioni per determinare l'idoneità dei prodotti stessi per le loro applicazioni. La legislazione alimentare locale deve sempre essere consultata per quanto riguarda specifiche applicazioni e dichiarazioni necessarie. La legislazione può differire da Paese a Paese.