

DANSTAR FERMENT A.G

Dichiarazione per Nutritenti per l'enologia

23 luglio 2012

Modifica genetica

Si certifica che i nutrienti per l'enologia non derivano da organismi geneticamente modificati.

Per quanto di nostra conoscenza, le materie prime impiegate per la produzione di tali nutrienti non sono state geneticamente modificate. *Tra i metodi di modifica genetica si trovano la fusione cellulare, la microincapsulazione e la macroincapsulazione, e le tecniche di ricombinazione del DNA (tra cui la soppressione di geni, il raddoppiamento di geni, l'introduzione di un gene esterno e il riposizionamento di geni ottenuto grazie alle tecniche di ricombinazione del DNA).*

Per ottenere questi prodotti non sono state utilizzate né nanotecnologie, né nanoingredienti.

Questo preparato e gli ingredienti utilizzati per costituirlo non sono stati irradiati.

Non è stato utilizzato nessun fango di depurazione nella produzione di questo preparato o degli ingredienti che lo compongono.

I lieviti non sono stati moltiplicati né su substrati petrolchimici, né su liquidi sulfurei.

Assenza di allergeni

Si certifica che i vini nutrienti sono privi di alimenti considerati responsabili per la maggior parte delle reazioni allergiche alimentari, come elencato in riferimento alla Direttiva 2003/89/EC, allegato IIIa e 2007/68/CE:

Ingredienti	Presenza	Assenza
Cereali contenente glutine e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (tra cui il lattosio)		X
Frutti con guscio e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti derivati		X
Mostarda e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni > 10 mg/kg		X
Lupino e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X

Sicurezza alimentare

I materiali e prodotti di confezionamento rispettano tutte le norme vigenti definite dalla legislazione alimentare europea e nordamericana.

Il prodotto alimentare è stato trasformato rispettando le buone pratiche di produzione.

L'unità di produzione ha integrato un programma di analisi e gestione dei rischi (HACCP) nel proprio sistema di gestione della qualità.

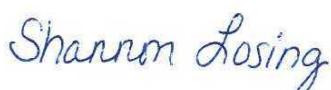
La conformità ISO 9001 della produzione è sottoposta annualmente a verifica da parte di un ente indipendente.

Origine non animale – non interessati da EST/ESB

I lieviti sono stati prodotti da materie prime di origine non animale.

Gli ingredienti utilizzati nel prodotto finale sono di origine non animale.

Pertanto questi prodotti non contengono alcun ingrediente che può comportare un rischio d'EST/ESB.



Shannon Losing

Vicedirettrice del servizio della garanzia della qualità,
Divisione prodotti di specialità.

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