

# DANSTAR FERMENT A.G.

## Dichiarazione per derivati di lievito per Enologia

23 luglio 2012

### Modifica genetica

- Si certifica che **i derivati di lievito** non derivano da organismi geneticamente modificati.  
Per quanto di nostra conoscenza, le materie prime impiegate per la produzione di tali lieviti 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

Certifichiamo che **i derivati di lievito sono** esenti da cibi considerati responsabili della 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 <b>glutine</b> 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

### Codex Enologico Internazionale e OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino)

Si certifica che **derivati di lievito** sono conformi al Codex Enologico.

# DANSTAR FERMENT A.G.

## 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 **derivati di lievito** sono stati prodotti a partire da materie prime di origine non animale.

Il prodotto contiene prevalentemente dei lieviti.

Pertanto i **derivati di lievito** non contengono alcun ingrediente che possa rappresentare un rischio d'EST/ESB.



Shannon Losing

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