

Déclaration concernant « bactéries » pour l'oenologie

27 Mars 2015

Produits destinés à la consommation humaine

Nous certifions par la présente que toutes les matières premières utilisées dans la production des produits mentionnés ci-dessus sont conformes aux critères de pureté approuvés et établis par les réglementations relatives à la sécurité sanitaire des aliments. Les produits mentionnés ci-dessus ne contiennent pas d'additifs, d'auxiliaires technologiques ou de substances préjudiciables à la santé des consommateurs. Ils répondent à toutes les normes applicables aux aliments destinés à la consommation humaine fixées par la Commission Alimentaire Européenne, ainsi que le « United States Code of Federal Regulations », et le ministère de l'Agriculture des États-Unis.

Nous garantissons ainsi que nos produits sont conformes au règlement. Dans ces conditions, nos produits ne représentent pas de danger pour la consommation humaine.

Alimentarité

Nos produits ont été transformés conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication en vigueur, Analyses des Dangers et Contrôle Préventif basé sur les Risques des Aliments pour la Consommation Humaine. Nous assurons une démarche de conformité et de rappels des produits alimentaires non-conformes.

Nos usines disposent de plans écrits, mis en œuvre, consignés et vérifiés en matière de fabrication, transformation, emballage et conservation des produits alimentaires. Chaque unité de production et d'entreposage possède un plan spécifique à son bâtiment afin d'assurer la sécurité de l'unité et des installations et de garantir la qualité et la sécurité des produits alimentaires.

Absence d'Allergènes Alimentaires

Conformément à l'Annexe II du Règlement UE N° 1169/2011 et ses modifications, concernant le contenu en substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou des intolérances alimentaires humaines, nous déclarons que les allergènes visés et listés ci-dessous, n'entrent pas dans la production de nos produits. Nos produits ne peuvent pas donc être considérés comme contenant ce qui suit :

- Céréales contenant du gluten et produits dérivés
- Crustacés et produits dérivés
- Œufs et produits dérivés
- Poisson et produits dérivés
- Arachides et produits dérivés
- Soja et produits dérivés
- Lait (y compris le lactose) et produits dérivés
- Fruits à coque et dérivés
- Céleri et produits dérivés
- Moutarde et produits dérivés
- Graines de sésame et produits dérivés
- Lupin et produits dérivés
- Mollusques et produits dérivés
- Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO₂

Additifs alimentaires

Aucun agent de conservation ou des colorants n'ont été utilisés lors de la fermentation des micro-organismes ou dans les produits susmentionnés.

Les produits peuvent contenir un ou plusieurs additifs alimentaires. Ces additifs alimentaires sont définis par le Règlement (CE) n °1333/2008, (CE) n °178/2002, (CE) n °1829/2003 et 21 CFR § 170-178. Tout additif alimentaire utilisé est conforme à la législation applicable sur les additifs alimentaires (CE) n ° 231/2012 et 21 CFR § 170-178.

OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)

Les produits que nous commercialisons pour usage œnologique sont répertoriés dans l'OIV comme étant autorisés dans la production de vin.

Le règlement (CE) no 606/2009 et ses modifications "fixant certaines modalités d'application du règlement UE 479/2008 en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions applicables" autorise les produits mentionnés ci-dessus dans les pratiques et procédés œnologiques.

Modification génétique

Les micro-organismes que nous avons sélectionnés dans la nature n'ont pas été modifiés par des techniques génétiques depuis qu'ils sont dans nos collections. Ils font fait l'objet de contrôles et d'analyses rigoureux concernant leur identité et leur pureté.

A notre connaissance et aussi conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la production du produit mentionné ci-dessus ne sont pas génétiquement modifiés.

Dans ces conditions, nous déclarons que le produit mentionné ci-dessus ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

Nanotechnologies

Nos produits ne sont pas fabriqués à l'aide de nanotechnologies. A notre connaissance et conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la production du produit mentionné ci-dessus ne contiennent de nanomatériaux.

Dans ces conditions, nous déclarons que le produit mentionné ci-dessus ne contient donc pas de nanomatériaux conformément au règlement (UE) n °1169/2011 du Parlement Européen.

Radioactivité et Ionisation

Nos produits n'ont subi aucun traitement ionisant ou irradiant au cours de leurs processus de production et ne contiennent pas de composants ionisés ou irradiés. Ils sont conformes à la directive 1999/2/CE du Parlement Européen concernant les aliments et ingrédients alimentaires traités par rayonnement ionisant et 21 CFR § 179 sur l'irradiation dans la production, la transformation et la manipulation des aliments.

Utilisation de Boue d'Épuration

Des boues d'épuration n'ont pas été utilisées dans la production des micro-organismes.

À notre connaissance et au vue des certificats communiqués par nos fournisseurs, des boues d'épuration n'ont pas été utilisées dans la fabrication des ingrédients destinés à la production de nos produits.

Croissance sur Substrat Pétrochimique

La croissance sur cette substance ne s'applique qu'à la fermentation des levures. Les produits de levure inclus dans le produit mentionné ci-dessus, si tel est le cas, n'ont pas été cultivés sur substrat pétrochimique ou de liqueur sulfiteuse.

Aucune origine animale - exempt d'ESB/EST

Tous nos produits ne sont pas fabriqués à partir d'ingrédients d'origine animale. Ces produits ne représentent pas un risque d'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) et TSE (encéphalopathie spongiforme transmissible).

Absence d'Antibiotiques

Les matières premières utilisées pour la production de nos produits ne contiennent pas d'antibiotiques et aucun antibiotique n'est utilisé à quelque stade que ce soit du processus de production. Tous nos produits sont donc exempts d'antibiotiques.

Aptitude au Contact Alimentaire – Absence de phtalates

Nous certifions par la présente que l'ensemble de nos produits sont conditionnés dans des emballages aptes au contact alimentaire. Nous disposons de la certification de nos fournisseurs attestant que l'emballage qui nous est fourni est conforme aux règlements américains et européens en vigueur en matière des matériaux destinés à rentrer en contact avec les denrées alimentaires.

Les emballages utilisés soient conformes à CE 1935/2004 et UE 10/2011 et modifications. Notamment, nous disposons de déclarations de nos fournisseurs concernant la non utilisation de phtalates ou dérivés bisphénol A et substances polybromées (PBB et PBDE) .

Par ailleurs, ces substances ne sont pas utilisées dans la production des micro-organismes ou dans la fabrication des ingrédients utilisés dans les produits finaux.

Dioxines et PCB

Il n'existe aucune limite requise sur les teneurs en dioxine pour ces produits ou leurs ingrédients en vertu du règlement (CE) n°1881/2006 de la Commission "portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires" de l'article 5. Ainsi, ces produits ou les produits fabriqués avec ces ingrédients ne constituent pas un risque sanitaire dû à des composés à base de Dioxine et de PCB.

Le processus de production de ces produits n'est pas susceptible d'émettre de dioxines. De plus, nos produits n'ont pas été fabriqués à proximité de processus industriels ou naturels susceptibles d'émettre des dioxines. Ils n'ont pas non plus été fabriqués à l'aide de matières premières, d'auxiliaires technologiques ou d'eau provenant de ces processus.

LALLEMAND INC.

Métaux Lourds

Les matières premières, les ingrédients utilisés dans la fermentation et le produit fini ne sont pas visés par le règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission ou dans l'annexe FDA pour des teneurs maximales de métaux lourds tels que le plomb (Pb), le Mercure (Hg), le Cadmium (Cd) dans les denrées alimentaires. Par conséquent, les produits mentionnés ci-dessus ou les produits fabriqués à partir de ces ingrédients ne constituent pas un risque de teneur résiduelle maximum en métaux lourds. Pour l'arsenic (As), se référer à la déclaration sur les additifs alimentaires.

Les processus de fermentation, mélange et conditionnement ne font courir aucun risque d'introduire des métaux lourds dans nos produits. À cet effet, nous certifions que nos produits peuvent être considérés comme ne présentant aucun risque lié à la teneur en métaux lourds.

Absence de Substances Dangereuses

Nos produits ne sont pas enregistrés par le REACH de l'Union européenne en tant que CMR (substances cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction) et SEP (Substances Extrêmement Préoccupantes), par le NTP américain (Programme National de Toxicologie) et par les monographies du CIRC de l'OMS.

La consommation de nos produits ne représente aucun risque d'exposition à l'une ou l'autre des substances énumérées dans la Proposition 65 de Californie.

Solvants

Aucun solvant n'est utilisé dans le procédé de fermentation des micro-organismes ni dans l'un des ingrédients utilisés dans les produits susmentionnés.



Shannon Loring

Lallemand Inc, Division des Spécialités
Directrice Adjointe Assurance Qualité

Valide pour 3 ans à compter de la date de sa délivrance. Toute modification dans la fabrication ou la législation conduira à une mise à jour du document.

Les informations consignées dans la présente attestation ont été soigneusement compilées d'après nos connaissances. Nos produits sont vendus à la condition que les acheteurs potentiels réalisent leurs propres évaluations pour déterminer l'adéquation des produits à leurs applications. Les règlements locaux en matière alimentaire doivent toujours être consultés quant aux applications spécifiques et aux déclarations nécessaires. La législation peut varier d'un pays à l'autre.