Declaración para Kitosano y Quitin-Glucano en enología.

2018/02/07

Ingrediente alimentario apto para el consumo humano
Por la presente confirmamos que los productos referenciados en este documento son seguros para su uso previsto. Todas las materias primas / ingredientes y coadyuvantes de elaboración utilizados en la fabricación de los productos antes mencionados son materiales aptos para uso alimentario y se utilizan de acuerdo con las reglamentaciones alimentarias aplicables y / o están permitidos para su uso en alimentos.

Seguridad alimentaria.
Estos productos han sido procesados consecuentemente con las Buenas Prácticas de Manufactura y con controles alimentarios preventivos basados en Análisis de riesgos (APPCC). Estos controles incluyen trazabilidad, no conformidad y retirada de producto. Las instalaciones donde se procesan han escrito, implementado, registrado y revisado planes para la fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento de alimentos.
Adicionalmente, cada planta de producción y almacenamiento tiene un plan específico para garantizar la seguridad de las instalaciones y la seguridad alimentaria.

Alérgenos alimentarios.
Los productos incluidos en este certificado no han sido producidos con los alimentos o sus derivados que producen la mayoría de las reacciones alérgicas alimentarias, recogidos en la Directiva 2011/1169/EC.

Los productos incluidos en este certificado no contienen:

- Cereales que contienen gluten y productos derivados
- Crustáceos y productos derivados
- Huevos y productos derivados
- Pescado y productos derivados
- Cacahuetes y productos derivados
- Soja y productos derivados
- Leche (incluyendo lactosa) y productos derivados
- Nueces y productos derivados
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Semillas de sésamo y productos derivados
- Lupino y productos derivados
- Moluscos y productos derivados
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2

OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino)
Los productos que comercializamos para su uso en enología se enumeran en el Código de la OIV como permitidos en la producción de vino. Estos productos se ajustan a las normas del Codex Enológico de la OIV.

Regulación europea
El reglamento europeo 606/2009, por el que se establecen determinadas normas de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo en lo que respecta a las categorías de productos vitivinícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables, permite que los productos mencionados se utilicen en prácticas enológicas y procesos.

1620 Préfontaine | Montréal | H1W 2N8 | Canada | Tel: +1 866 773 4246 | Fax: +1 514 221 3063

Aditivos alimentarios
No se han usado aditivos alimentarios, conservantes ni colorantes en los procesos de producción de los productos antes mencionados.

Food Contact Packaging
Por la presente confirmamos que los materiales de envasado de estos productos son adecuados para el envasado de alimentos. El material de envasado en contacto con el producto es conforme con el Reglamento (UE) 10/2011, 2023/2006, 895/2005, y con el Reglamento (EU) 10/2011 que revisa el anterior.

Además estas sustancias no son utilizadas durante la producción de los microorganimos o de los ingredientes utilizados en los productos finales

Ingeniería genética.
De acuerdo a nuestro conocimiento, los microorganismos están según se encontraron en la naturaleza y no han sido modificados mediante la ingeniería genética. Han sido rigurosamente controlados y analizados para confirmar identidad y pureza. Según las declaraciones de nuestros proveedores, las materias primas utilizadas en el proceso de producción no contienen OMG. Los productos mencionados anteriormente no se derivan de organismos genéticamente modificados y ningún organismo genéticamente modificado se utiliza para el proceso de fabricación. En estas condiciones, los productos incluidos no contienen OMG.

Nano-material
Los productos incluidos en este certificado no se han producido con el uso de la nanotecnología y, por lo tanto, no contienen nano-materiales de ingeniería de acuerdo con el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo.

Radiación e ionización.
Los productos incluidos en este certificado no han sido ionizados o irradiados y no contienen ningún componente ionizado o irradiado.

Uso de lodos de depuradora
Los lodos de depuradora no han sido utilizados en la producción de microorganismos.

Crecimiento en sustrato petroquímico
Los productos incluidos en este certificado no han sido cultivadas en sustrato petroquímico o residuo de licor sulfitado.

Ingredientes de origen NO animal
Para la fabricación y el desarrollo de los productos incluidos en este certificado y sus ingredientes no se utiliza ningún producto de origen animal. Por lo tanto, estos productos no presentan ningún riesgo de EEB (encefalopatía espongiforme bovina) y EET (encefalopatía espongiforme transmisible).

Antibióticos.
Ningún antibiótico ha sido utilizado durante el proceso de fabricación.

Dioxinas y PCBs
No existe un nivel máximo de dioxinas para estos productos o sus ingredientes según el Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión "Establecimiento de niveles máximos para determinados contaminantes en los productos alimenticios", sección 5. Además, los productos antes mencionados no han sido fabricados cerca de procesos industriales o naturales susceptibles de liberar dioxinas y no han sido fabricados con materias primas, productos auxiliares o agua resultantes de tales procesos.

1620 Préfontaine | Montréal | H1W 2N8 | Canada | Tel: +1 866 773 4246 | Fax: +1 514 221 3063

Metales pesados
Los productos incluidos en este certificado se producen a partir de ingredientes que se consideran sin riesgo de contener metales pesados. Los procesos de producción en sí mismos no presentan ningún riesgo de introducción de metales pesados en estos productos. Los productos cumplen con el Codex de la OIV.

Sustancias Peligrosas.
Estos productos no están listados en el EU REACH CMR (Carcinogénicas, Mutágenas o Tóxicas para la reproducción) y SVHC (siglas en inglés de Sustancias Altamente Preocupantes), el US NTP (Programa Nacional de Toxicología), y las monografías de la OMS IARC.

El consumo de los productos antes mencionados no representa ningún riesgo de exposición a cualquiera de las sustancias enumeradas en la Proposición 65 de California.

Solvents
No se han utilizado disolventes en la elaboración de los productos incluidos en este certificado o en los ingredientes incluidos durante su producción.

Charlotte Nielsen

Charlotte Nielsen
QA Manager, Lallemand Oenology

Válido por 3 años desde la fecha de redacción del documento. Cambios en la producción o en la legislación conllevarán actualizaciones de este documento.

La información contenida en este certificado ha sido recopilada según nuestro mejor conocimiento. Nuestros productos se venden sobreentendiendo que los posibles compradores llevarán a cabo sus propias evaluaciones para determinar la idoneidad de los productos en sus aplicaciones. Las legislaciones alimentarias locales siempre deben ser consultadas con respecto a las aplicaciones específicas y a las declaraciones necesarias. La legislación puede variar de un país a otro.

1620 Préfontaine | Montréal | H1W 2N8 | Canada | Tel: +1 866 773 4246 | Fax: +1 514 221 3063