
ALLGEMEINE DEKLARATION

LALVIGNE AROMA™ & LALVIGNE MATURE™ ZUR WEINBAULICHEN UND LANDWIRTSCHAFTLICHEN ANWENDUNG: *100% spezifische Fraktionen inaktivierter Hefe Saccharomyces cerevisiae*

Gentechnische Veränderung

Nach unserem Wissen entsprechen die Mikroorganismen ihrem natürlichen Zustand und wurden nicht gentechnisch verändert. Sie wurden streng geprüft und auf Identität und Reinheit analysiert. Auf der Grundlage unserer Lieferantenerklärungen enthalten die Rohstoffe, die im Herstellungsprozess keinen GVO. Unter diesen Bedingungen enthält Unser Die oben genannten Produkte keinen GVO.

Nanotechnologie und Nanopartikel

Nach unserem besten Wissen und aufgrund der Erklärungen unserer Rohstofflieferanten, wird zur Produktion der zuvor genannten Produkte keine Nanotechnologie angewandt. Somit enthalten die genannten Produkte keine Nanopartikel oder synthetischen Nanopartikel, wie durch EU-Verordnung Nr. 1169/2011 definiert.

Radioaktivität und Ionisierung

Die oben genannten Produkte wurden nicht ionisiert oder bestrahlt und enthalten keine ionisierten oder bestrahlten Komponenten. Sie entsprechen der Richtlinie 1999/2 / EG des Europäischen Parlaments über Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die mit ionisierender Strahlung behandelt werden, und 21 CFR § 179 über Bestrahlung bei der Herstellung, Verarbeitung und Handhabung von Lebensmitteln.

Verwendung von Klärschlamm

Klärschlamm wurde bei der Herstellung der vorgenannten Produkte nicht verwendet.

Wachstum auf Petrochemischem Substrat

Die oben genannten Produkte wurden nicht auf petrochemischem Substrat oder Sulfatablauge gezüchtet.

Zutaten tierischen Ursprungs

Die Herstellung und Entwicklung der oben genannten Produkte und ihrer Inhaltsstoffe beinhaltet nicht die Verwendung von tierischen Produkten, Nebenprodukten oder Derivaten. Diese Produkte sind daher frei von jeglichem Risiko durch BSE (Bovine spongiforme Enzephalopathie) und TSE (Transmissible Spongiforme Enzephalopathie).

Antibiotika

In dem oben genannten Produktherstellungsverfahren werden keine Antibiotika verwendet.

Dioxine und PCB

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission "Festlegung von Höchstgehalten für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln", Abschnitt 5, besteht für diese Produkte oder ihre Inhaltsstoffe keine Obergrenze für den Dioxingehalt.

Der Herstellungsprozess der oben genannten Produkte ist nicht anfällig für die Freisetzung von Dioxinen. Darüber hinaus wurden die oben genannten Produkte nicht in der Nähe von industriellen oder natürlichen Prozessen hergestellt, die Dioxine freisetzen können; Sie wurden auch nicht unter Verwendung von Rohmaterialien, Verarbeitungshilfsmitteln oder Wasser hergestellt, die aus solchen Verfahren resultieren

Schwermetalle

Die oben genannten Produkte werden aus Zutaten hergestellt, die nicht als Risiko für Schwermetallgehalt gelten. Die Produktionsprozesse selbst bergen kein Risiko, Schwermetalle in diese Produkte einzubringen.

Die Produkte entsprechen dem OIV Codex.

Gefahrstoffe

Diese Produkte sind nicht in der EU-Chemikalienverordnung CMR (krebserzeugend, erbgutverändernd oder fortpflanzungsgefährdend) und SVHC (besonders besorgniserregende Stoffe), dem US-amerikanischen NTP (National Toxicology Program) und den WHO-IARC-Monographien aufgeführt. Die Verwendung der oben genannten Produkte stellt kein Risiko einer Exposition gegenüber den in California Proposition 65 aufgeführten Substanzen dar.

Lösungsmittel

Es wurden keine Lösungsmittel in dem oben genannten Produktherstellungsverfahren oder in den im Produktionsprozess verwendeten Zutaten verwendet.



Stéphanie Courdesses

QA Manager, Lallemand Oenology

Lallemand S.A.S - 19 rue des briquetiers, BP59, 31702 BLAGNAC Cedex, France

Dieses Dokument ist 3 Jahre ab Ausstellungsdatum gültig. Änderungen in Produktion oder Gesetzgebung führen zu Dokumentaktualisierungen.

Die Informationen in diesem Dokument wurden nach bestem Wissen zusammengestellt. Unsere Produkte werden unter der Voraussetzung verkauft, dass potenzielle Käufer ihre eigenen Bewertungen durchführen, um die Eignung der Produkte für ihre Anwendungen zu bestimmen. In Bezug auf spezifische Anwendungen und notwendige Erklärungen sollten immer lokale Lebensmittelvorschriften konsultiert werden. Die Gesetzgebung kann von Land zu Land variieren.