

Declaración para “bacterias” en enología

15 Marzo 2015

Alimentos adecuados para el consumo humano.

El presente certificado confirma que todas las materias primas utilizadas en la producción de los productos mencionados anteriormente tienen un nivel de pureza que cumple con todas las regulaciones alimentarias pertinentes. Dichos productos no contienen componentes o aditivos perjudiciales para la salud de los consumidores. Se cumplen todos los estándares aplicables a los alimentos para el consumo humano definidos en el Código de Regulaciones Federales de los Estados Unidos, así como el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y la Comisión para la Alimentación de la Unión Europea.

Por lo tanto, garantizamos que los productos antes mencionados cumplen con la actual normativa de fabricación de alimentos aplicable a estos productos. En estas condiciones, estos productos son seguros para el consumo humano.

Seguridad alimentaria.

Estos productos han sido procesados consecuentemente con las Buenas Prácticas de Manufactura y con controles alimentarios preventivos basados en Análisis de riesgos (HACCP). Estos controles incluyen trazabilidad, no conformidad, retirada de producto. Las plantas de producción han escrito, implementado, registrado y revisado planes de manufactura, procesamiento, empaquetado y almacenamiento de productos alimentarios. 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 referenciados no han sido producidos con los alimentos o sus derivados que producen la mayoría de las reacciones alérgicas en seres humanos, según la relación de Reglamento (UE) 1169/2011

Los productos referenciados no contienen:

- Cereales que contienen GLUTEN y productos derivados
- Crustáceos y productos derivados
- Huevos y productos derivados
- Pescado y productos derivados
- Cacahuets 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

Codex Enológico Internacional y OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin).

Los productos puestos en el mercado para uso en enología están listados en la OIV como permitidos para la producción de vino. Estos productos están de acuerdo a las actuales regulaciones del Codex enológico.

El Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo en lo que respecta a las categorías de productos vitícolas, prácticas enológicas y las restricciones de aplicación, permite el uso de los productos mencionados anteriormente en las prácticas enológicas y procesos.

Aditivos alimentarios.

Ni conservantes ni colorantes han sido utilizados en la fermentación de los microorganismos o en los productos anteriormente mencionados.

Los productos pueden contener uno o más aditivos alimentarios. Los Aditivos Alimentarios están definidos en el Reglamento (CE) nº 1333/2008 y en los Reglamentos (CE) nº 178/2002 nº 1829/2003 y 21 CFR § 170-178.

Todos los aditivos alimentarios utilizados cumplen con la legislación de aplicación de aditivos alimentarios Reglamento (CE) nº 231/2012 y con el título 21 del CFR § 170-178.

Material de empaquetado.

Por la presente confirmamos que los materiales de envasado de estos productos son adecuados para el envasado de alimentos. Tenemos la certificación de nuestros proveedores que documentan que el embalaje que nos proporcionan está de acuerdo con la actual normativa de envases en contacto con alimentos de Estados Unidos y de la UE.

El embalaje en contacto con el producto es conforme al Reglamento CE 1935/2004 y el Reglamento UE 10/2011 que revisa el anterior. Además, tenemos las declaraciones de nuestros proveedores confirmando que no se añaden ftalatos o sus derivados (bisfenol A, y sustancias polibromadas (PBB y PBDE)) ni están presentes en cualquiera de los embalajes ni en cualquiera de los componentes del embalaje durante el proceso de fabricación.

Además, estas sustancias no se utilizan en la producción de micro-organismos ni en la fabricación de los ingredientes utilizados en los productos finales.

Modificación genética.

De acuerdo a nuestro conocimiento, los microorganismos del producto están según se encontraron en la naturaleza, y no se han modificados mediante ingeniería genética. Han sido rigurosamente verificados y analizados para confirmar identidad y pureza.

Hasta donde alcanza nuestro conocimiento, los materiales utilizados para producir los productos finales no son OGM. Disponemos de documentación de nuestros proveedores que lo confirma.

En estas condiciones, los productos mencionados en este certificado no contienen OGM (organismos genéticamente modificados)

Nano-materiales.

Los productos incluidos en este certificado no se han producido con el uso de nanotecnología y por tanto, no contienen nano-materiales de ingeniería, de conformidad 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. Cumplen con la Directiva 1999/2 / CE del Parlamento Europeo relativa a los alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes y con el título 21 de CFR § 179 de la irradiación en la producción, elaboración y manipulación de alimentos.

Uso de lodos de depuradora.

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

Los lodos de depuradora no han sido utilizados en la producción de ingredientes contenidos en los productos incluidos en este certificado, según los certificados de nuestros proveedores.

Crecimiento en sustrato petroquímico.

El crecimiento de microorganismos en este sustrato, es de aplicación solamente en el caso de levaduras.

Ingredientes de origen animal.

Los microorganismos referenciados no han sido producidos con ingredientes de origen animal.

Adicionalmente, los productos incluidos en el producto final no han sido producidos con ingredientes de origen animal.

Estos productos son, por lo tanto, libres de cualquier riesgo de EEB (Encefalopatía Espongiforme Bovina) y TSE (Encefalopatía Espongiforme Transmisible).

Antibióticos.

Los productos referenciados, han sido manufacturados a partir de materias primas que no contienen antibióticos y ningún antibiótico ha sido utilizado en su proceso de fabricación. Todos los productos referenciados son, por tanto, libres de antibióticos.

Dioxinas y PCBs.

No hay ningún límite para estos productos o sus ingredientes en cuanto a niveles de dioxina en virtud del Reglamento (CE) n ° 1881/2006, "Configuración del contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios", sección 5. Por tanto, estos productos o los productos elaborados con estos ingredientes no constituyen un riesgo en dioxinas y compuestos PCBs.

El proceso de fabricación de estos productos no es susceptible de liberar dioxinas. Además, los productos antes mencionados no han sido fabricados cerca de procesos industriales o naturales susceptibles de liberar dioxinas; ni han sido fabricados con materias primas, productos auxiliares o agua resultantes de tales procesos.

Metales pesados.

Los productos incluidos en este certificado y sus ingredientes, así como los ingredientes de los medios de fermentación, no se enumeran en el Reglamento (CE) no 1881/2006 o en el anexo de la FDA para los niveles

LALLEMAND INC.

máximos de los metales plomo (Pb), mercurio (Hg), Arsénico (As), y cadmio (Cd). Por lo tanto, los productos antes mencionados y los productos elaborados con estos ingredientes no constituyen un riesgo para los niveles máximos de residuos de metales pesados.

Adicionalmente, la fermentación, la mezcla y los procesos de acondicionamiento en si mismos, no suponen ningún riesgo de introducción de metales pesados en estos productos. Por tanto, es entonces seguro asumir que estos productos pueden ser considerados como no de riesgo en cuanto al contenido en metales pesados.

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.

Disolventes.

Ningún disolvente se ha utilizado en el proceso de fermentación de los microorganismos ni en ninguno de los ingredientes utilizados en la producción de los productos incluidos en este certificado.



Shannon Loring
Lallemand Inc, Specialties Product Division
Deputy Manager QA

Válido por 3 años desde la fecha de expedición. Cambios en la producción o en la legislación producirán actualizaciones de este documento.

LALLEMAND INC.

La información contenida en este certificado ha sido cuidadosamente 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 mismos 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.