
ALLGEMEINE DEKLARATION

BAKTERIENNÄHRSTOFFE UND -AKTIVATOREN ZUR OENOLOGISCHEN VERWENDUNG:

Lebensmittelzutat für den menschlichen Verzehr geeignet

Wir bestätigen hiermit, dass Rohstoffe / Zutaten, die bei der Herstellung der oben genannten Produkte verwendet werden, einen hohen Reinheitsgrad aufweisen. Die genannten Produkte enthalten keine gesundheitsschädlichen Bestandteile oder Zusatzstoffe. Sie entsprechen den geltenden Normen des Codex Alimentarius für Lebensmitteln, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind.

Unter den oben genannten Herstellungsbedingungen sind diese Produkte diese Produkte bei vorgesehener Verwendung sicher.

Lebensmittelsicherheit / Produktschutz

Diese Produkte wurden in Übereinstimmung mit der aktuellen Guten Herstellungspraxis (GMP) und dem HACCP-Konzept verarbeitet. Zu den Praktiken gehören Rückverfolgbarkeit, Konformitätsbewertung und Rückruf. Die Einrichtungen verfügen über schriftliche, umgesetzte, aufgezeichnete und überprüfte Pläne für die Herstellung, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung von Lebensmitteln. Zusätzlich verfügt jedes Produktions- und Lagergebäude über einen auf das Gebäude zugeschnittenen Plan, um die Anlagen- und Lebensmittelsicherheit (Produktsicherheit) zu gewährleisten.

Lebensmittelallergene

Die verkauften Produkte wurden ohne die Lebensmittel oder deren Derivate hergestellt, die die Mehrheit der allergischen Reaktionen auf menschliche Lebensmittel darstellen, die in der EU-Verordnung (EU) Nr. 169/2011 in der geänderten Fassung aufgeführt sind.

Diese Produkte gelten als frei von:

- Glutenthaltige Getreide und deren Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Ei und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch (inklusive Laktose) und daraus hergestellte Produkte
- Nüsse und Nusserzeugnisse
- Sellerie und Sellereierzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, ausgedrückt in SO₂

OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein)

Die Produkte, die wir zur oenologischen Verwendung anbieten, sind im OIV-Codex als zugelassene Weinbehandlungsmittel aufgeführt. Diese Produkte entsprechen den aktuellen Vorschriften des OIV-Codex.

Europäische Verordnung

Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen oenologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers lassen die Verwendung der zuvor genannten Produkten für die oenologische Verwendung zu.

Lebensmittelzusatzstoffe

Bei den Herstellungsverfahren der genannten wurden keine Lebensmittelzusatzstoffe, keine Konservierungsstoffe oder Farbstoffe verwendet.

Lebensmittelverpackung

Aufgrund der Lieferantenerklärung unserer Verpackungsmaterialien, bestätigen wir hiermit, dass, wir bestätigen hiermit, dass die Verpackungsmaterialien dieser Produkte für die Verpackung von Lebensmitteln geeignet sind.

Die Produktkontaktverpackung entspricht der EG 1935/2004 und EU 1245/2020 in der jeweils gültigen Fassung.

Gemäß den Informationen, die wir von unseren Lieferanten erhalten, entsprechen die Verpackungsmaterialien der MHLW (Japan's Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW) Notification No. 196) Positivliste für Lebensmittelverpackungen.

Weiterhin werden Phthalate und deren Derivate [Bis-Phenol A und polybromierte Substanzen (PBBs & PBDEs)] während der Produktion der Verpackungsmaterialien nicht zugesetzt, beziehungsweise sind diese nicht in den Verpackungsmaterialien vorhanden.

Darüber hinaus werden diese Substanzen nicht bei der Herstellung von Mikroorganismen oder bei der Herstellung von Zutaten, die in den Endprodukten verwendet werden, verwendet.

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).

Vegan und ohne Tierversuche produziert

Für die Entwicklung und Produktion der Lallemmand Produkte und der verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe werden keine tierischen Produkte, Nebenprodukte oder Derivate verwendet. Es werden und wurden keine Tierversuche (dies schließt Tests auf Wirksamkeit, Toxizität, Sicherheit, kosmetische Zwecke usw. ein) im Auftrag von Lallemmand als Unternehmen, in dessen Auftrag oder von Parteien über die das Unternehmen Kontrolle hat, unternommen. Bezüglich dieser Bedingungen sind die genannten Produkte für die vegane Produktion geeignet.

Für Lallemmand Oenology schließt der Begriff „tierisch“ das gesamte Tierreich, also alle Wirbeltiere und alle mehrzelligen wirbellosen Tiere, ein.

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, Lallemmand Oenology

Lallemmand 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.