
ALLGEMEINE DEKLARATION

MILCHSÄUREBAKTERIEN UND MILCHSÄUREBAKTERIEN KITS 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 genannten Herstellungsbedingungen sind diese Produkte bei vorgesehener Verwendung sicher.

Lebensmittelsicherheit / Produktschutz

Diese Produkte wurden in einer Weise produziert, die mit der aktuellen guten Herstellungspraxis, der HACCP-Methode und den allgemeinen Grundsätzen der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene übereinstimmt, die in den USA (21 CFR § 117 einschließlich Maßnahmen zur Kontrolle physikalischer, chemischer und mikrobiologischer Gefahren), Kanada (Safe Food for Canadians Act (S.C. 2012, c.24) und der EU (Verordnung 852/2004 in der geänderten Fassung über Lebensmittelhygiene) gelten.

Zu den Praktiken gehören Rückverfolgbarkeit, Nichtkonformität und Rückruf. Die Betriebe haben Pläne für die Herstellung, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung von Lebensmitteln erstellt, umgesetzt, aufgezeichnet und überprüft.

Es wurden Risikobewertungen durchgeführt, um mögliche Fälle von Lebensmittelbetrug oder -verfälschung zu ermitteln. Es gibt Verfahren für den Umgang mit möglichen Notfällen, Unfällen und anderen Vorgängen, die die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen können. Darüber hinaus verfügt jede Produktions- und Lagereinrichtung über einen gebäudespezifischen Plan für die Sicherheit der Einrichtung und die Lebensmittelsicherheit.

Unsere Produktionsstätten haben alle ein Qualitätsmanagementsystem eingeführt und eine GFSI-Zertifizierung (Global Food Safety Initiative) wie BRC, IFS oder FSSC22000 erhalten. Einige der Anlagen verfügen auch über ein Qualitätsmanagementsystem nach ISO 9001.

Mikrobiologischer Ursprung

Wir bestätigen hiermit, dass die oben genannten Produkte vollständig aus pflanzlichen und mikrobiologischen Quellen stammen. Bei unseren Hefe- und Bakterienstämmen handelt es sich um in der Natur vorkommende Mikroorganismen und nicht um chemisch-synthetisierte Substanzen. Unsere Hefen werden auf einer Vielzahl von zuckerhaltigen Substraten produziert.

Lebensmittelallergene

Das (die) verkaufte(n) Produkt(e) wurde(n) ohne die Lebensmittel oder deren Derivate hergestellt, die für die Mehrzahl der n allergischen Reaktionen bei Menschen auf Lebensmittel verantwortlich sind, wie in der EU-Verordnung 1169/2011 in ihrer geänderten Fassung, dem US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act von 2004, dem ANZ Food Standards Code - Standard 1.2.3 über Informationsanforderungen und den japanischen Spezifikationen und Standards für Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe gemäß dem Food Sanitation Act (2010) aufgeführt.

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

Die vorgenannten Erzeugnisse sind in önologischen Verfahren und Prozessen als Verarbeitungshilfsstoffe gemäß der Verordnung (EU) 2019/934 und ihrer Änderungen zur Ergänzung der Verordnung (EU) 1308/2013 und ihrer Änderungen zugelassen.

Lebensmittelverpackung

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

Die Produktkontaktverpackung entspricht den Vorschriften der EG 1935/2004, EU 10/2011, EU 2020/1245 und EG 2023/2006 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.

Alle Primärverpackungsmaterialien, die in direktem Kontakt mit dem Produkt stehen, sind lebensmittelecht und erfüllen die Anforderungen der kanadischen Lebensmittel- und Arzneimittelverordnung für Lebensmittelverpackungsmaterialien (C.R.C., c. 870, B.23). Die in den Primärverpackungsmaterialien der oben genannten Produkte verwendeten Komponenten erfüllen die FDA-Anforderungen für indirekte Lebensmittelzusatzstoffe, wie sie in 21 CFR § 175, 176 und 177 für Klebstoffe, Papiere und Polymere beschrieben sind, sofern anwendbar.

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.

Auch Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) werden nicht absichtlich zugesetzt oder als Zusatzstoffe in Verpackungsmaterialien verwendet, die wir von unseren Lieferanten gekauft haben.

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

Lebensmittelzusatzstoffe

Bei den Herstellungsverfahren der vorgenannten Erzeugnisse wurden keine Lebensmittelzusatzstoffe, keine Konservierungsstoffe, keine künstlichen Aromen oder Farbstoffe verwendet.

Gentechnische Veränderung

Nach unserem Wissen werden die Mikroorganismen aus der Natur selektioniert 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.

Die Produkte gelten als GVO-freie Produkte und sind von der GVO-Kennzeichnung und der Offenlegung von biotechnologisch veränderten Lebensmitteln (BE) ausgenommen.

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

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. 2015/2283 definiert.

Radioaktivität und Ionisierung

Die genannten Produkte wurden nicht ionisiert oder bestrahlt und enthalten keine ionisierten oder bestrahlten Bestandteile.

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.

Antibiotika

In dem oben genannten Produktherstellungsverfahren werden keine Antibiotika verwendet.

Dioxine und PCB

Das Herstellungsverfahren der genannten Produkte ist nicht anfällig, Dioxine freizusetzen. Darüber hinaus wurden die genannten Produkte nicht in der Nähe von industriellen oder natürlichen Verfahren hergestellt, die Dioxine freisetzen können, noch wurden sie unter Verwendung von Rohstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen oder Wasser aus solchen Verfahren hergestellt.

Gemäß der Verordnung (EU) 2023/915 der Europäischen Kommission sind für Hefeprodukte keine Dioxinhöchstwerte festgelegt. Lallemand führt regelmäßige Dioxin-Stichproben bei ausgewählten Produkten auf der Grundlage einer Risikobewertung durch.

Lösungsmittel oder Ethylen

Bei der Herstellung der oben genannten Produkte wurden keine Lösungsmittel oder Ethylenoxid (EtO) verwendet. Diese Komponenten sind Teil unseres Lebensmittelsicherheitsprogramms und werden daher gemäß einem Prüfplan und der Risikobewertung stichprobenmäßig kontrolliert.

MOSH und MOAH

"Gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe und aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe" werden während des Herstellungsprozesses der oben genannten Produkte nicht verwendet. Darüber hinaus sind Mineralölkomponenten ebenfalls Teil unseres Lebensmittelsicherheitsprogramms und werden daher über einen Plan zur Überprüfung der Lieferanten und eine Risikobewertung kontrolliert.

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.

Sicherheit und Handhabung

Gemäß dem Global Harmonisierten System (GHS), der REACH-Verordnung und der Verordnung 1272/2008/CE (CLP) ist ein Sicherheitsdatenblatt für diese Produkte nach den Vorschriften der USA, CAN und EU nicht erforderlich.

Für die oben genannten Produkte wurden auf freiwilliger Basis Sicherheitsdatenblätter erstellt, um Sicherheitsinformationen weiterzugeben. Sie sind online über unsere Website verfügbar.



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.