
ATTESTATION GÉNÉRALE

BACTÉRIES LACTIQUES ET BACTÉRIES LACTIQUES EN KIT POUR USAGE ŒNOLOGIQUE :

Produits destinés à la consommation humaine

Nous certifions par la présente que toutes les matières premières/ingrédients utilisés dans la production des produits mentionnés ci-dessus sont conformes aux critères de pureté approuvés et établis par les réglementations relatives à la sécurité sanitaire des aliments. Les produits mentionnés ci-dessus ne contiennent pas de substances préjudiciables à la santé des consommateurs. Ils répondent à toutes les normes applicables aux aliments destinés à la consommation humaine selon le Codex Alimentarius.

Dans ces conditions, nos produits ne représentent pas de danger pour la consommation humaine.

Alimentarité

Nos produits ont été transformés conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication en vigueur, aux Analyses des Dangers et Contrôle Préventif basés sur la méthode HACCP et aux principes généraux de sécurité et d'hygiène alimentaire applicables aux Etats-Unis (21CFR§117, y compris les mesures de contrôle des risques physiques, chimiques et microbiologiques), au Canada (Loi sur la sécurité alimentaire S.C. 2012, c.24), et en UE (Règlement 852/2004 tel que modifié sur l'hygiène des denrées alimentaires).

Nous assurons une démarche de conformité, de traçabilité et de rappels des produits alimentaires non-conformes. Nos usines disposent de plans écrits, mis en œuvre, consignés et vérifiés en matière de fabrication, transformation, emballage et conservation des produits alimentaires.

Des évaluations des risques sont effectuées afin d'identifier les actes potentiels de fraude ou d'altération des denrées alimentaires. Des procédures sont en place pour gérer les urgences, les accidents et les autres actes susceptibles d'affecter la sécurité alimentaire. Chaque unité de production et d'entreposage possède un plan spécifique à son bâtiment afin d'assurer la sécurité des installations et de garantir la qualité et la sécurité des produits.

Nos installations de production ont toutes mis en place des systèmes de gestion de la qualité et obtenu la certification GFSI (Global Food Safety Initiative) telle que BRC, IFS ou FSSC22000. Certaines d'entre elles disposent également d'un système de gestion de la qualité ISO 9001.

Origine microbiologique

Nous certifions que les produits susmentionnés sont entièrement dérivés de sources végétales et microbiologiques. Nos souches de levures et de bactéries sont des micro-organismes présents dans la nature, il ne s'agit pas de substance synthétisée chimiquement. Nos levures sont produites sur une variété de substrats contenant du sucre.

Allergies alimentaires

Les produits susmentionnés ont été produits sans les aliments ou leurs dérivés qui sont responsables de la majorité des réactions allergiques alimentaires humaines tels que listés dans le règlement UE 1169/2011 tel qu'amendé, la loi américaine de 2004 sur l'étiquetage des allergènes alimentaires et la protection des consommateurs, le code des normes alimentaires de l'ANZ - norme 1.2.3 sur les exigences en matière d'information et de spécifications et la loi japonaise pour la salubrité des aliments (2010).

Nos produits ne peuvent pas donc être considérés comme contenant ce qui suit :

- Céréales contenant du gluten et produits dérivés
- Crustacés et produits dérivés
- Œufs et produits dérivés
- Poissons et produits dérivés
- Arachides et produits dérivés
- Soja et produits dérivés
- Lait (y compris le lactose) et produits dérivés
- Fruits à coque et produits dérivés
- Céleri et produits dérivés
- Moutarde et produits dérivés
- Graines de sésame et produits dérivés
- Lupin et produits dérivés
- Mollusques et produits dérivés
- Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO₂

OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)

Les produits que nous commercialisons pour usage œnologique sont répertoriés par l'OIV comme étant autorisés dans la production de vin. Ces produits sont conformes aux réglementations œnologiques du Codex OIV en vigueur.

Réglementation européenne

Les produits susmentionnés sont autorisés dans les pratiques et procédés œnologiques en tant qu'auxiliaires technologiques conformément au Règlement UE 2019/934 et à ses modifications, complétant le Règlement UE 1308/2013 et ses modifications.

Contact alimentaire

Conformément aux déclarations de nos fournisseurs d'emballage, nous certifions par la présente que l'ensemble de nos produits sont conditionnés dans des emballages aptes au contact alimentaire.

Les emballages utilisés sont conformes aux règlements EC 1935/2004, UE 10/2011, UE 2020/1245 ainsi que EC 2023/2006 et leurs modifications respectives.

Conformément aux informations de nos fournisseurs, les produits sont conformes à la Notification No. 196 du 28 avril 2020 (promulguée conformément à la loi japonaise Food Sanitation Act) du ministère de la Santé, du travail et de la protection sociale (MHLW) du Japon, listant les emballages aptes au contact alimentaire.

Tous les matériaux d'emballage primaire qui sont en contact direct avec le produit sont de qualité alimentaire et répondent aux exigences de la réglementation canadienne sur les aliments (C.R.C., c. 870, B.23). Les composants utilisés dans les matériaux d'emballage primaire des produits susmentionnés répondent aux exigences de la FDA en matière d'additifs alimentaires indirects, tels que décrits dans 21 CFR § 175, 176 et 177 pour les adhésifs, les papiers et les polymères, le cas échéant.

Par ailleurs, phtalates ou dérivés [bis-phenol A, et substances polybromées (PBBs & PBDEs)] ne sont pas ajoutés ou présents dans les emballages.

De même, les substances per- et poly-fluoroalkyles (PFAS) ne sont pas ajoutées ou utilisées comme additifs dans les matériaux d'emballage par nos fournisseurs.

Ces substances ne sont pas utilisées dans la production des micro-organismes ou dans la fabrication des ingrédients utilisés dans les produits finaux.

Additifs alimentaires

Aucun additif alimentaire, agent de conservation, arôme artificiel ou colorant n'a été utilisé dans les procédés de production des produits susmentionnés.

Modification génétique

Selon nos connaissances, les micro-organismes ont été sélectionnés dans la nature par des procédés qui n'impliquent pas de modification par génie génétique.

Ils font fait l'objet de contrôles et d'analyses rigoureux concernant leur identité et leur pureté. A notre connaissance et aussi conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les matières premières et ingrédients utilisés dans la production des produits mentionnés ci-dessus ne sont pas génétiquement modifiés. Dans ces conditions, nous déclarons que les produits mentionnés ci-dessus ne sont pas issus, ni ne contiennent des organismes génétiquement modifiés (OGM).

Les produits sont donc considérés comme des produits sans OGM et sont exemptés de l'obligation d'étiquetage des OGM et de divulgation des aliments issus de la bio-ingénierie (BE).

Ingrédients d'origine animale

La fabrication et le développement des produits mentionnés ci-dessus et de leurs ingrédients n'impliquent pas l'utilisation de tout produit animal, par produit ou dérivé. Ces produits ne représentent pas un risque d'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) et TSE (encéphalopathie spongiforme transmissible).

Végan et absence de tests sur animaux

La fabrication et le développement des produits mentionnés ci-dessus et de leurs ingrédients n'impliquent pas et n'ont pas impliqués l'utilisation de produits ou dérivés de produits animaux et les produits mentionnés ci-dessus et leurs ingrédients ne sont pas et n'ont pas été testés sur des animaux (cela inclut des tests d'efficacité, de toxicité, de sécurité, à but cosmétique etc...). Dans ces conditions, nous déclarons que les produits mentionnés ci-dessus sont utilisables pour l'élaboration de produits végan.

Lallemand Oenology entend par « animal » l'ensemble du règne animal c'est-à-dire tous les vertébrés et tous les invertébrés multicellulaires.

Nanotechnologies et nanomatériaux

A notre connaissance et conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la production des produits mentionnés ci-dessus ne contiennent pas de nanomatériaux tel que définis selon le Règlement UE 2015/2283.

Radioactivité et Ionisation

Nos produits n'ont subi aucun traitement ionisant ou irradiant au cours de leurs processus de production et ne contiennent pas de composants ionisés ou irradiés.

Boue d'Épuration

Des boues d'épuration n'ont pas été utilisées dans la production des produits susmentionnés.

Croissance sur Substrat Pétrochimique

Les produits mentionnés ci-dessus, n'ont pas été cultivés sur substrat pétrochimique ou de liqueur sulfiteuse.

Absence d'Antibiotique

Les matières premières utilisées pour la production de nos produits ne contiennent pas d'antibiotique et aucun antibiotique n'est utilisé au cours du processus de production.

Dioxines et PCB

Le processus de production de ces produits n'est pas susceptible de libérer des dioxines. De plus, nos produits n'ont pas été fabriqués à proximité de processus industriels ou naturels susceptibles d'émettre des dioxines. Ils n'ont pas non plus été fabriqués à l'aide de matières premières, d'auxiliaires technologiques ou d'eau provenant de ces processus.

Il n'existe aucune limite requise sur les teneurs en dioxine pour ces produits ou leurs ingrédients en vertu du Règlement UE 2023/915 de la Commission Européenne.

Lallemand effectue périodiquement des contrôles des dioxines sur des produits sélectionnés en fonction de l'évaluation des risques.

Solvants ou Ethylène

Aucun solvant ni oxyde d'éthylène (EtO) n'est utilisé dans les étapes de production des produits susmentionnés.

Ces composants font partie de notre programme de sécurité alimentaire et sont donc contrôlés périodiquement selon un plan de vérification et une évaluation des risques.

Hydrocarbures d'huiles minérales

Les hydrocarbures saturés d'huile minérale et les hydrocarbures aromatiques d'huile minérale ne sont pas utilisés dans le processus de fabrication des produits susmentionnés. En outre, les composants des huiles minérales font également partie de notre programme de sécurité alimentaire et sont donc contrôlés par le biais d'un plan de vérification des fournisseurs et d'une évaluation des risques.

Métaux Lourds

Les produits mentionnés ci-dessus sont fabriqués à partir d'ingrédients qui ne sont pas considérés comme présentant un risque de teneur en métaux lourds. Les procédés de production eux-mêmes n'entraînent aucun risque d'introduction de métaux lourds dans ces produits. Les produits sont conformes aux limites fixées par le Codex OIV.

Absence de Substances Dangereuses

Nos produits ne sont pas enregistrés par le REACH de l'Union européenne en tant que CMR (substances cancérogènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction) ni SEP (Substances Extrêmement Préoccupantes) par le NTP américain (Programme National de Toxicologie) et ni par les monographies du CIRC de l'OMS.

La consommation de nos produits ne représente aucun risque d'exposition à l'une ou l'autre des substances énumérées dans la Proposition 65 de Californie.

Sécurité et Manipulation

Conformément au système général harmonisé (GHS), au règlement REACH et au règlement 1272/2008/CE (CLP), une Fiche de Données de Sécurité n'est pas requise pour les produits ci-dessus en vertu des règlements des États-Unis, du Canada et de l'Union Européenne.

Pour ces produits, des Fiches de Données de Sécurité ont été créées sur une base volontaire afin de transmettre des informations sur la sécurité. Elles sont disponibles en ligne sur notre site web.



Stéphanie Courdesses
Responsable Qualité, Lallemand Oenology
Lallemand S.A.S - 19 rue des briquetiers, BP59, 31702 BLAGNAC Cedex, France

Valide pour 3 ans à compter de la date de sa délivrance. Toute modification dans la fabrication ou la législation conduira à une mise à jour du document.

Les informations consignées dans la présente attestation ont été soigneusement compilées d'après nos connaissances. Nos produits sont vendus à la condition que les acheteurs potentiels réalisent leurs propres évaluations pour déterminer l'adéquation des produits à leurs applications. Les règlements locaux en matière alimentaire doivent toujours être consultés quant aux applications spécifiques et aux déclarations nécessaires. La législation peut varier d'un pays à l'autre.