

DECLARAÇÃO GERAL

BACTÉRIAS DO ÁCIDO LÁCTICO E KITS DE BACTÉRIAS DO ÁCIDO LÁCTICO PARA USO ENOLÓGICO:

Ingredientes Alimentares para o Processamento do Café Próprio para o Consumo Humano

Pela presente declaração confirmamos que as matérias-primas / ingredientes utilizados na produção dos produtos acima referidos apresentam um alto nível de qualidade. Os produtos supracitados não contêm componentes nem misturas prejudiciais para a saúde dos consumidores. Cumprem as normas aplicáveis aos géneros alimentícios destinados ao consumo humano, tal como recomendado pelo Codex Alimentarius.

Seguindo as condições de fabricação acima referidas estes produtos são seguros para o uso a que se destinam.

Segurança Alimentar / Defesa Alimentar

Estes produtos foram processados de acordo com as atuais Boas Práticas de Fabrico, o método HACCP e os princípios gerais de segurança e higiene alimentar aplicáveis nos EUA (21 CFR § 117, incluindo medidas de controlo de perigos físicos, químicos e microbiológicos), no Canadá (Safe Food for Canadians Act (S.C. 2012, c.24) e na UE (Regulamento 852/2004, com as alterações que lhe foram introduzidas, relativo à higiene dos géneros alimentícios).

As práticas incluem rastreabilidade, não-conformidade e recolha. As instalações redigiram, implementaram, registaram e reviram planos para o fabrico, transformação, embalagem e conservação de géneros alimentícios.

Foram efectuadas avaliações de risco para identificar potenciais atos de fraude ou adulteração de alimentos. Existem procedimentos para gerir potenciais emergências, acidentes e outros actos que possam afetar a segurança alimentar. Para além disso, cada instalação de produção e armazenamento tem um plano específico para o seu edifício para tratar da segurança das instalações e da segurança alimentar.

Nomeadamente, todas as nossas instalações de produção implementaram Sistemas de Gestão da Qualidade e obtiveram certificação GFSI (Iniciativa Global de Segurança Alimentar), como BRC, IFS ou FSSC22000. Algumas das instalações também possuem um Sistema de Gestão da Qualidade ISO 9001.

Origem microbiológica

Certificamos que os produtos acima mencionados são totalmente derivados de fontes vegetais e microbiológicas. As nossas estirpes de leveduras e bactérias são microorganismos que se encontram na natureza e não são substâncias sintetizadas quimicamente. As nossas leveduras são produzidas numa variedade de substratos contendo açúcar.

Alergias Alimentares

O(s) produto(s) vendido(s) foi(ram) produzido(s) sem os alimentos ou seus derivados que são responsáveis pela maioria das reações alérgicas alimentares em humanos, tal como enumerado no Regulamento (UE) n.º 1169/2011, tal como alterado, na Lei de Rotulagem de Alergénios Alimentares e Proteção do Consumidor dos EUA de 2004, no Código de Normas Alimentares da ANZ - Norma 1.2.3 sobre requisitos de informação e nas Especificações e Normas para Alimentos e Aditivos Alimentares do Japão ao abrigo da Lei de Saneamento Alimentar (2010).

Os produtos seguintes consideram-se livres de:

- Cereais contendo glúten e produtos à base de cereais
- Crustáceos e produtos à base de crustáceos.
- Ovos e produtos à base de ovos
- Peixe e produtos à base de peixe
- Amendoins e produtos à base de amendoins
- Soja e produtos à base de soja
- Leite e produtos lácteos (incluindo lactose)
- Frutos secos e produtos à base de frutos secos
- Aipo e produtos à base de aipo
- Mostarda e produtos à base de mostarda
- Gergelim e produtos à base de gergelim
- Tremoço e produtos à base de tremoço
- Moluscos e produtos à base de moluscos
- Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/litro expressos em SO₂

OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho)

Os produtos que comercializamos para uso em enologia estão listados no Código da OIV como permitidos na produção de vinho. Estes produtos estão em conformidade com a regulamentação enológica atual do Codex da OIV.

Regulamento Europeu

Os produtos supramencionados são autorizados nas práticas e processos enológicos como auxiliares tecnológicos, em conformidade com o Regulamento (UE) 2019/934 e respetivas alterações, que complementam o Regulamento (UE) 1308/2013 e respetivas alterações.

Embalagem de contato com alimentos

Com base nas declarações dos fornecedores de embalagens, confirmamos que os materiais de embalagem desses produtos são adequados para a embalagem de alimentos.

A embalagem de contacto do produto é consistente com a CE 1935/2004, a UE 10/2011, conforme alterada, a UE 2020/1245, conforme alterada, e cumpre os requisitos da CE 2023/2006.

De acordo com as informações que recebemos do nosso fornecedor, o produto cumpre os requisitos da Notificação n.º 196 de 28 de abril de 2020 do Ministério da Saúde, do Trabalho e do Bem-Estar (MHLW) do Japão (promulgada em conformidade com a Lei de Saneamento Alimentar do Japão), sistema de lista positiva para recipientes e materiais de embalagem de alimentos.

Todos os materiais de embalagem primária que estão em contacto direto com o produto são de qualidade alimentar e cumprem os requisitos dos regulamentos canadianos sobre alimentos e medicamentos relativos a materiais de embalagem de alimentos (C.R.C., c. 870, B.23). Os componentes utilizados nos materiais de embalagem primária dos produtos acima

mencionados cumprem os requisitos da FDA para aditivos alimentares indirectos, conforme descrito em 21 CFR § 175, 176 e 177 para adesivos, papéis e polímeros, quando aplicável.

Além disso, os ftalatos ou seus derivados [bis-fenol A e substâncias poliminadas (PBBs & PBDEs)] não são adicionados ou não estão presentes em qualquer embalagem ou componente de embalagem durante o processo de fabricação.

Além disso, as substâncias per- e polifluoroalquílicas (PFAS) não são intencionalmente adicionadas ou utilizadas como aditivos nos materiais de embalagem que adquirimos aos nossos fornecedores.

Essas substâncias não são utilizadas na produção de microrganismos ou na fabricação de ingredientes utilizados nos produtos finais.

Aditivos Alimentares

Não foram utilizados aditivos alimentares, nem conservantes, nem aromas ou corantes artificiais nos processos de produção dos produtos acima referidos.

Modificação Genética

De acordo com os nossos conhecimentos, os microrganismos foram seleccionados a partir da natureza e através de processos que não envolvem modificações através da engenharia genética. Foram rigorosamente seleccionados, controlados e analisados quanto à sua identidade e pureza. De acordo com as declarações dos nossos fornecedores, as matérias-primas utilizadas no processo de produção não contêm OGM. Nestas condições, os produtos acima referidos não provêm de organismos geneticamente modificados e não contêm OGM.

Os produtos são considerados produtos isentos de OGM e estão isentos da rotulagem de OGM e da divulgação de alimentos produzidos por bioengenharia (BE).

Ingredientes de Origem Animal

A produção e o desenvolvimento dos produtos acima referidos e dos seus ingredientes não incluíram o uso de produtos de origem animal, produtos ou derivados. Estes produtos são, por conseguinte, livres de riscos causados por EEB (Encefalopatia Espongiforme Bovina) ou EET (encefalopatias espongiformes transmissíveis).

Testes vegano e não animais

A fabricação e o desenvolvimento dos produtos Lallemand, e seus ingredientes associados e auxiliares de processamento utilizados na fabricação, não envolvem e não envolveram o uso de nenhum produto animal, subproduto ou derivado. Eles não envolvem, ou não envolveram testes de qualquer tipo em animais (isso inclui testes para eficácia, toxicidade, segurança, fins cosméticos etc.) realizados por iniciativa da empresa ou em seu nome, ou por partes sobre as quais a empresa tem controle efetivo. Nestas condições, os produtos acima mencionados são adequados para veganos.

Lallemand Oenology entende a palavra "animal" para se referir a todo o Reino Animal que são todos vertebrados e todos os invertebrados multicelulares.

Nano-materiais

Os produtos acima referidos não foram produzidos recorrendo à nanotecnologia e consequentemente não contêm nano-materiais modificados conforme os Regulamentos (EU) Nº2015/2283 do Parlamento Europeu.

Radioatividade e Ionização

Os produtos acima referidos não sofreram radiações nem ionizações e não contêm componentes irradiados ou ionizados.

Utilização de lamas de depuração

As lamas de depuração não foram usadas na produção dos produtos acima referidos.

Culturas em Substrato Petroquímico

Os produtos acima referidos não foram cultivados em substratos petroquímicos ou em resíduos de Sulfitos de licor.

Antibióticos

Nenhum antibiótico foi utilizado no processo de produção dos produtos acima referidos.

Dioxinas e PCB

O processo de produção dos produtos acima referidos não é suscetível de libertar dioxinas. Adicionalmente, os produtos acima referidos não foram produzidos na proximidade de processos industriais ou naturais suscetíveis de libertarem dioxinas. Tampouco, foram produzidos utilizando matérias-primas, adjuvantes tecnológicos ou águas provenientes de tais processos.

Não há níveis máximos de dioxinas estabelecidos para produtos de levedura de acordo com o Regulamento da Comissão Europeia (UE) 2023/915. A Lallemand realiza periodicamente controlos pontuais de dioxinas em produtos seleccionados com base na avaliação de riscos.

Solventes ou Etileno

Não foram usados solventes ou óxido de etileno (EtO) no processo de produção dos produtos acima referidos. Estes componentes fazem parte do nosso programa de segurança alimentar, pelo que são controlados através de um plano de verificação e de uma avaliação dos riscos.

MOSH e MOAH

Os "Hidrocarbonetos saturados de óleo mineral e hidrocarbonetos aromáticos de óleo mineral" não são utilizados durante o processo de fabrico dos produtos acima referidos. Para além disso, os componentes de óleo mineral também fazem parte do nosso programa de segurança alimentar, pelo que são controlados através de um plano de verificação de fornecedores e de uma avaliação de riscos.

Metais Pesados

Os produtos acima referidos foram produzidos a partir de ingredientes que não são considerados como apresentando um risco de conter Metais Pesados. Os próprios processos de produção não trazem riscos de introduzir metais pesados nos ditos produtos. Os produtos estão em conformidade com o Codex OIV.

Substâncias Perigosas

Estes produtos não constam da lista da UE REACH CMR (substâncias cancerígenas, mutagênicas ou tóxicas para a Reprodução), do SVHC (substâncias que suscitam elevada preocupação), da US NTP (Programa Nacional de Toxicologia) e o OMS-CIIC monógrafos. A utilização dos produtos acima referidos não apresenta nenhum risco de exposição às substâncias listadas na Proposta Califórnia 65.

Segurança e manuseamento

De acordo com o Sistema Globalmente Harmonizado (GHS), o Regulamento REACH e o Regulamento 1272/2008/CE (CLP), não é necessária uma ficha de dados de segurança para estes produtos ao abrigo da regulamentação dos EUA, do CAN e da UE.

Para os produtos acima mencionados, foram criadas fichas de dados de segurança numa base voluntária para transmitir informações de segurança. Estas estão disponíveis online através do nosso sítio Web.



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

Este documento tem a validade de 3 anos a partir da data de emissão. Alterações na produção ou na legislação implicarão a atualização deste documento

A informação contida neste documento foi cuidadosamente compilada com base no nosso estado de conhecimento atual. Os nossos produtos são vendidos com o entendimento de que os potenciais compradores realizarão as suas próprias avaliações, a fim de determinar a adequabilidade dos produtos às aplicações. As regulamentações locais em matéria de alimentação deverão sempre ser consultadas no caso de serem necessárias aplicações específicas e declarações. A legislação pode variar de país para país.