

## **Déclaration concernant les produits FML EXPERTISE**

FML Expertise C STD, FML Expertise S MBR, FML Expertise VIVA MBR, and FML Expertise Extreme 1-Step

Product of Danstar Ferment AG, produced by Lallemand SAS- 4 chemin du bord d'eau -15130 Saint Simon, France

15 Janvier 2015

### **Alimentarité**

Nos produits ont été transformés conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication actuelles, Analyses des Dangers et Contrôle Préventif basé sur les Risques des Aliments pour la Consommation Humaine. Nous assurons une démarche de traçabilité, de contrôles de conformité 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. Chaque unité de production et d'entreposage possède un plan spécifique à son bâtiment afin d'assurer la sécurité de l'unité et des installations et de garantir la qualité et la sécurité des produits alimentaires.

Dans les conditions susvisées, nos produits ne présentent aucun danger au regard de leur utilisation prévue et sont salubres à la consommation humaine/animale.

### **Aptitude au Contact Alimentaire**

Nous certifions par la présente que l'ensemble de nos produits sont conditionnés dans des emballages aptes au contact alimentaire. Nous disposons de la certification de nos fournisseurs attestant que l'emballage qui nous est fourni est conforme aux règlements américains et européens en vigueur en matière des matériaux destinés à rentrer en contact avec les denrées alimentaires.

### **Absence d'Allergènes Alimentaires**

Les allergènes alimentaires à l'origine de la majorité des réactions allergiques alimentaires humaines, listés par la Directive 2003/89/CE, annexe IIIa, des Ingrédients visés à l'Article 6 (3a), (10) et (11) et à la Directive 2007/68/CE, n'entrent pas dans la production de nos produits. Nos produits ne sont pas considérés comme contenant ce qui suit :

- Céréales contenant du gluten et produits dérivés
- Crustacés et produits dérivés
- Œufs et produits dérivés
- Poisson et produits dérivés
- Arachides et produits dérivés
- Soja et produits dérivés à base de soja
- Lait (y compris le lactose) et produits dérivés à base de lait
- Fruits à coque et 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 SO<sub>2</sub>

## **OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)**

Les produits que nous commercialisons pour utilisation en œnologie sont répertoriés dans l'OIV est autorisé dans la production de vin.

Ces produits sont en conformité avec les normes du codex œnologique.

## **Modification génétique**

Les micro-organismes dans nos produits n'ont pas été génétiquement modifiés.

À notre connaissance et au vue des certificats communiqués par nos fournisseurs, les matières premières utilisées dans l'élaboration des produits finaux ne sont pas génétiquement modifiées.

## **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.

À notre connaissance et au vue des certificats communiqués par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la fermentation et dans le produit final n'ont pas été irradiés et ne contiennent pas de composants ionisés.

## **Utilisation de Boue d'Épuration**

La boue d'épuration n'a pas été utilisée dans la production des micro-organismes.

À notre connaissance et au vue des certificats communiqués par nos fournisseurs, la boue d'épuration n'a pas été utilisée dans la fabrication des ingrédients destinés à la production de nos produits.

## **Croissance sur Substrat Pétrochimique**

Conformément au règlement NOP de l'USDA, nos levures n'ont pas été élevées sur substrat pétrochimique ou sur liqueur sulfiteux.

## **Aucune origine animale - exempt d'ESB/EST**

Les produits ne contiennent pas d'ingrédients provenant d'animaux

## **Absence d'Antibiotiques**

Les matières premières utilisées pour la production de nos produits ne contiennent pas d'antibiotiques et aucun antibiotique n'est utilisé à quelque stade que ce soit du processus de production. Tous nos produits sont donc exempts d'antibiotiques.

## **Absence de Phtalates**

Les phtalates ou dérivés ne sont pas utilisés dans la production des micro-organismes ou dans la fabrication des ingrédients utilisés dans les produits finaux. Nous disposons de nos fournisseurs d'emballage de certifications indiquant l'absence de phtalates ou dérivés [bisphénol A et substances polybromées (PBB et PBDE)] dans les emballages et matières premières des emballages.

## **Dioxines et PCB**

Il n'existe aucune limite requise sur les teneurs en dioxine pour les levures sèches actives ou instantanées, les levures inactives, les dérivés de levure, des bactéries à usage alimentaire humaine/animale, les vitamines ou les minéraux. Ainsi, ces produits ou les produits fabriqués avec ces ingrédients ne constituent pas un risque sanitaire dû à des composés à base de Dioxine et de PCB<sup>1</sup>.

Le processus de production de ces produits n'est pas susceptible d'émettre de 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.

### **Métaux Lourds**

Les matières premières, les ingrédients utilisés dans la fermentation et le produit fini mélange de levure sèche active, produits bactériens, dérivés de levure, nutriments, levure enrichie en minéral, et soja fermenté ne sont pas visés dans l'annexe du règlement européen ou dans l'annexe FDA pour des teneurs maximales de métaux lourds tels que le plomb (Pb), le Mercure (Hg), le Cadmium (Cd) et l'Arsenic (As) dans les denrées alimentaires. À cet effet, ces règlements ne s'appliquent pas aux produits Lallemand.

Les processus de fermentation, mélange et conditionnement ne font courir aucun risque d'introduire des métaux lourds dans nos produits. À cet effet, nous certifions que nos produits peuvent être considérés comme ne présentant aucun risque lié à la teneur en métaux lourds et qu'ils sont conformes aux exigences de la Proposition 65 de Californie.

### **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) et SEP (Substances Extrêmement Préoccupantes), par le NTP américain (Programme National de Toxicologie) et 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.



Shannon Loring

Lallemand Inc, Division des Spécialités  
Directrice Adjointe Assurance Qualité

*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.