

ATTESTATIONS

Mise à jour : août 10

PENICILLIUM PA L 1

ALIMENTARITE

Auxiliaires technologiques

Les microorganismes ne sont pas ingérables en tant que tels, mais sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques en agroalimentaire. Les cultures microbiennes sont utilisées depuis des décennies dans le monde professionnel laitier et fromager, et de par leur usage, ont prouvées leur innocuité (recommandations AFSSA).

Nos souches sont par ailleurs cultivées sur supports alimentaires, c'est à dire que les ingrédients utilisés sont compatibles avec une alimentation humaine.

Flacons-Bouchons

Tous les flaconnages utilisés répondent aux Directives Européennes en matière de contact alimentaire.

ORIGINE PROVENANCE

Tous les produits commercialisés par le LIP sont cultivés et conditionnés sur site, à Aurillac.

IONISATION

Les souches de microorganismes cultivées par le Laboratoire LIP ne sont, en aucun cas, ionisées et ne contiennent pas d'ingrédients traités par ionisation.

OGM Suivant Règlements (CE) n° 1829 et 1830/2003

Aucun Organisme Génétiquement Modifié n'entre dans la culture des souches de microorganismes produites par le LIP.

Selon les informations transmises par nos fournisseurs, nos matières premières ne contiennent pas d'OGM. La présence accidentelle d'OGM, conformément à la législation Européenne, ne dépasse pas le seuil de 0,9 % de matériel génétique autorisé. Par conséquent, ces produits n'ont pas besoin d'être étiquetés en tant qu'OGM

ALLERGENES Suivant Directives 2003/89/CE et 2006/142/CE:

	Présence	Traces	absence
Céréales contenant du gluten,			x
Produits à base de céréales contenant du gluten			x
Moutarde et dérivés			x
Sulfites			x
Cèleri et dérivés			x
Poissons et dérivés,			x
Crustacés et dérivés,			x
Œufs et dérivés,			x
Arachides et dérivés,			x
Soja et dérivés,			x
Lait et produits à base de lait,	X*		
Fruits à coques et dérivés,			x
Graines de sésame et dérivés.			x
Lupin et dérivés			x
Mollusques et dérivés			x

**dans le support de cultures.*