LISTA DE LOS PRODUCTOS ENOLÓGICOS QUE PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS

(en referencia a la lista anexa del Reglamento (UE) n°1169/2011)

Alérgenos indicados de la directiva	Productos enológicos	Componentes afectados
Huevos Productos a base de huevos	Ovaline Albúmina de huevo en polvo Lacticide Killbact	Albúmina de huevo
Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa)	Polymix Caseina soluble Caséimix	Caseina Caseinato de leche

Algunos productos enológicos contienen anhídrido sulfuroso (siguiente cuadro) al contener unas dosis superiores al 10 mg/kg que se indican en la lista de los productos alérgenos. Sin embargo las dosis empleadas en los vinos son muy inferiores a las que están presentes en el vino en las condiciones normales de trabajo. Entonces, estos productos no están en la lista indicada en la parte superior.

Observaciones:

a) Estos productos son todos para clarificar, están destinados a flocular en el vino, y a eliminarse por trasiego y/o filtración.
b) Declaramos que LAMOTHE-ABIET ha establecido procedimientos de Calidad, para la utilización y la limpieza de las máquinas de producción y de envasado. Estas instrucciones son vigiladas y seguidas.

El Servicio Calidad pone en ejecución las auditorías necesarias con el fin de verificar la ausencia de contaminación cruzada tanto entre nuestros proveedores como sobre nuestras líneas de envase. Los certificados de calidad otorgados a LAMOTHE-ABIET cuyo lo de FSSC22000, son la prueba de su conformidad con las buenas prácticas de higiene y de fabricación. (Solicitar certificado).

c) Ninguno de los otros productos enológicos que comercializamos contienen, o pueden contener (contaminación cruzada) sustancias alergenas tal y como se definen en el Anexo II del Reglamento (UE) n°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor :

- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
- Crustáceos y productos a base de crustáceos.

- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado.

La gelatina de pescado o ictiocola utilizada comme clarificante en la cerveza y el vino no està considerado como una sustancia o produce provocando alergicas o intolerancias en el Reglamento (UE) n°1169/2011.

- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
- Soja y productos a base de soja.
- Leche y sus derivados (incluida la lactose).
- Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis L.*), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.
- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
- Altramuces y productos a base de altramuces.
- Moluscos y productos a base de moluscos.

d) Las disposiciónes de etiquetado deben cumplir el Reglamento (UE) n°1169/2011 artículo 21.

Lista de nuestros productos que contienen anhídrido sulfuroso

Producto	Contenido en SO_2
Alginate E2F	1,5 ± 0,5 g/L
Bisulfite NH4 400	401 ± 3 g/L
Coeff 2g, 5g	0,2 % (2 g) et 0,5% (5 g)
Dosifica de vendimias	Según pliego de condiciones
Gelflot	3,3 ± 0,3 g/L
Gélatine de Russie Supérieure	3,3 ± 0,3 g/L
Gélatine Spéciale vins fins	3,3 ± 0.3 g/L
Geldor	3,3 ± 0,3 g/L
Gomme arabique LA	2,5 ± 0,25 g/L
Gomme arabique ST	2,5 ± 0,25 g/L
Greenfine Must L	2 ± 0,3 g/L

Producto	Contenido en SO_2
Manno'Sense	2,25 ± 0,25 g/L
Polygom	2,5 ± 0,25 g/L
Polymix	1%
Pyrosulfite de potassium	57 %
Sanita	93%
Stab K	2,25 ± 0,25 g/L
ST Arom	50%
Subli'sense	1,5 ± 0,25 g/L
Sulfate de cuivre en cristaux	100%
Sulfate de cuivre en solution	25g/L
Sulfisol à 6, 10, 15 et 18 %	60, 100, 150 et 180 g/L
Tanin E2F	1 ± 0,1 g/L
Tan & Sense Expression	< 200 ppm
Vinogom	2 ± 0,25 g/L
Vinoprotect	2 ± 0,5 g/L

Todos los productos enológicos de LAMOTHE-ABIET
que no están citados anteriormente en este certificado, son libres de alérgenos.

Este certificado es válido 1 año a partir de su fecha de emisión.

Canéjan el : 22/01/2024

Myriam POIRIER
Responsable Qualité