Solutions for winemaking
LAMOTHE-ABIET

ELENCO DEI NOSTRI PRODOTTI ENOLOGICI SUSCETTIBILI DI CONTENERE ALLERGENI

(con riferimento all'elenco allegato al Regolamento (UE) n. 1169/2011)

Allergene definito dalla direttiva	Prodotto enologico	Componente interessato
Uova e prodotti a base di uova	Ovaline Albumina d'uovo in polvere Lacticide Killbact	Bianco d'uovo
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Polymix Caseina solubile Caséimix	Caseina Caseinato del latte

Alcuni prodotti contengono anidride solforosa, (vedi lista sotto riportata) a dosi superiori ai 10 mg/Kg indicate nella lista dei prodotti allergeni. Comunque le dosi apportate al vino sono di molto inferiori a quelle già presenti nel vino in condizioni normali di lavorazione. Tali prodotti, per questo, non figurano nella lista sopra riportata.

Note :

a) Questi prodotti sono tutti chiarificanti destinati a flocculare nel vino, e a essere eliminati attraverso un travaso e/o una filtrazione.
b) Dichiariamo che LAMOTHE-ABIET a adottato procedure di qualità per l'utilizzazione e la pulizia degli apparati di produzione. Tali istruzioni sono applicate e soggette a verifica.

Il Servizio Qualità esegue gli audits necessari alla verifica dell'assenza di contaminazione crociata sia presso i nostri fornitori, che sulle nostre linee di produzione e di confezionamento. Le certificatos qualità rilasciati LAMOTHE-ABIET il cui certificato FSSC22000 è la prova della conformità alle buone pratiche igieniche e di fabbricazione (vedi Certificati on line).

c) Tutti gli altri prodotti enologici che commercializziamo, non contengono o non sono suscettibili di contenere (contaminazione crociata) sostanze allergizzanti quali definite nell'annesso II del Regolamento (UE) n°1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo all'informazione dei consumatori sulle derrate alimentari :

- Cereali contenenti glutine cioè :grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi di ibridazione, e prodotti a base di cereali.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.

- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce.

La gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino non è considerata nel Reg. UE 1169/2011 o come una sostanza prodotto che provoca delle allergie o intolleranze.

- Arachidi o prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).
- Frutti a guscio, cioè : mandorle (*Amygdalus communis L.),* nocciole (*Corylus avellana*), noci(*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch*], noce del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci Macadamia o Queensland (*Macadamia ternifolia*), e prodotti a base di questi frutti.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore ai 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni del fabbricante.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

d) Le disposizioni di etichettatura devono conformarsi al Regolamento (UE) n°1169/2011 (articolo 21).

Elenco dei nostri prodotti contenenti anidride solforosa

Prodotto	Tenore 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)
Dose di raccolto	Secondo il disciplinare stabilito
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

Prodotto	Tenore 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

I prodotti che commercializziamo e che non sono menzionati su questa lista sono totalmente esenti da allergeni (composizione e contaminazione crociata).
Questo certificato è valido 1 anno dalla data di emissione.

Canéjan li : 22/01/2024

Myriam POIRIER
Responsabile Qualità