

PENICILLIUM ALBUM

ALIMENTARITE

Les microorganismes ne sont pas ingérables en tant que tels, mais sont utilisés en tant que ferments en agroalimentaire. Les cultures de bactéries, levures et moisissures sont utilisées depuis des décennies dans le monde professionnel laitier et fromager, et de par leur usage, ont prouvées leur innocuité (recommandations ANSES). *Suivant : Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères et ses éventuelles modifications*

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

Flacons-Bouchons *Suivant Règlement CE 10/2011 et ses modifications*

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

Selon les attestations transmises par nos fournisseurs, nos flaconnages sont exempts de Bisphénol A et de Phtalate.

ORIGINE PROVENANCE

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

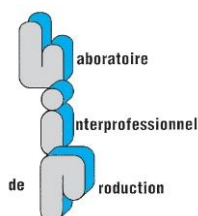
IONISATION *Suivants Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et ses éventuelles modifications*

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 *Suivants Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE et ses éventuelles modifications*

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 Règlement 1169/2011/ CE et ses éventuelles modifications

Suivant Règlement 1155/2013 modifiant le règlement 1169/2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires s’agissant de l’absence ou de la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires et son règlement d’exécution 828/2014

| ALLERGENES | Présence intentionnelle dans le produit | Présence sur le site | Présence dans l'atelier | Contamination croisée | COMMENTAIRES |
|--|---|----------------------|-------------------------|-----------------------|---|
| Céréales contenant du gluten | NON | OUI* | OUI* | OUI* | Dans les conditions préconisées d’utilisation, soit un ensemencement maximal d’1 dose/1000L de lait (condition d’ensemencement très fort), la teneur de gluten résiduel dans le produit fini (fromage à l’état commercialisable) n’excède pas 20 ppm. |
| Crustacés et dérivés | NON | NON | NON | NON | |
| Œufs et dérivés | NON | NON | NON | NON | |
| Poissons et dérivés | NON | NON | NON | NON | |
| Arachides et dérivés | NON | NON | NON | NON | |
| Soja et dérivés | NON | NON | NON | NON | |
| Lait et produits à base de lait | NON | OUI | NON | NON | |
| Fruits à coques et dérivés | NON | NON | NON | NON | |
| Cèleri et dérivés | NON | NON | NON | NON | |
| Moutarde et dérivés | NON | NON | NON | NON | |
| Graines de sésame et dérivés. | NON | NON | NON | NON | |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre | NON | NON | NON | NON | |
| Lupin et dérivés | NON | NON | NON | NON | |
| Mollusques et dérivés | NON | NON | NON | NON | |

**risque de contamination croisée*

NANOPARTICULES

Le décret 2012-232 vise les fabricants et les distributeurs des substances à l’état nano particulaire ainsi que les utilisateurs professionnels qui distribuent la substance nano particulaire en l’état ou en mélange.

Les levains vendus par la SAS LIP ne sont donc pas concernés par ce décret.

En effet, nos levains sont composés de microorganismes conservés dans de l’eau salée. Aucun de ces ingrédients ne contient de nanoparticules.

Par ailleurs, après interrogations de nos fournisseurs, les flacons dans lesquels sont conditionnés nos levains ne présentent pas de substance à l’état nanoparticulaire.