

CERTIFICAT NON OGM POUR LA PRODUCTION DES LEVURES

Produits	Numéro de lot	DLUO
C522D	42080042723	03/2012
EFF3411	42080011923	03/2012
DB11	42080004920	03/2011
DB11	42080015020	03/2011

Une levure industrielle est principalement faite de cellules de levures. Un certificat non OGM concernant la souche de la levure est fourni avec le présent certificat.

Les autres composés qui peuvent être présents dans le produit sont les traces résiduelles des substances utilisées dans le procédé de fabrication (après lavage des cellules de levures et filtration) ainsi que l'agent de séchage. Ils sont garantis non OGM.

Les mélasses qui sont utilisées pour le milieu de culture sont non OGM.

Les anti-mousses qui sont utilisés en fermentation sont garantis non OGM. L'agent de filtration est également non OGM (amidon de pomme de terre).

Par ce certificat, nous confirmons que les levures utilisées pour la production des produits cités ci-dessus sont conformes aux directives européennes 1829/2003 et 1830/2003.

11 sept. 09
Yves Gosselin
Département Qualité

