

CERTIFICATO ALLERGENE

In conformità al Regolamento (UE) n°1169/2011, l'azienda LAMOTHE-ABIET certifica che i prodotti della gamma BREWLINE sono privi di allergeni, ad eccezione di quelli elencati di seguito:

Allergene designato della direttiva	Prodotto	Componente in questione
Sulfiti	Beer Redox	Anidride solforosa
Sulfiti	Mash Redox	Anidride solforosa
Sulfiti	Papaïnase BL	Anidride solforosa

I Dipartimento Qualità attua gli audit necessari per verificare l'assenza di contaminazioni incrociate sia tra i nostri fornitori che nelle nostre linee di produzione e confezionamento. Le certificazioni di qualità di LAMOTHE-ABIET, tra cui FSSC22000, testimoniano il rispetto delle buone pratiche igieniche e di fabbricazione (vedi Certificati Online).

I prodotti da noi commercializzati non contengono, o non sono suscettibili di contenere (contaminazione incrociata), sostanze allergeniche come definite nell'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011. , sull'informazione dei consumatori. sui prodotti alimentari:

- Cereali contenenti glutine, in particolare frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro varietà ibride, e prodotti a base di questi cereali.
 - Frutti di mare e prodotti del mare.
 - Uova e prodotti a base di uova.
 - Pesce e prodotti della pesca.

La gelatina di pesce o la gelatina di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino non è considerata una sostanza o un prodotto che provoca allergie o intolleranze.

- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Latte e prodotti lattiero-caseari (incluso lattosio).
- Frutta a guscio, nello specifico: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), anacardi (Anacardiumouest), noci pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del 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 derivati dai semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale per i prodotti offerti pronti al consumo o ricostituiti secondo le istruzioni del produttore.
 - Lupini e prodotti a base di lupini.

Le disposizioni in materia di etichettatura devono essere conformi al Regolamento (UE) n. 1169/2011 (Articolo 21).

Il presente certificato ha validità 1 anno dalla data di emissione.

Canéjan el : 30/09/2025

Myriam POIRIER Responsable Calidad

