

CERTIFICAT GENERAL

Nous certifions que l'ensemble des produits de la gamme Brewline :

ALIMENTARITÉ

Sont, dans le cadre de leur usage réglementé en brasserie, apte à l'élaboration ou au contact de produits destinés à la consommation humaine.

Le certificat ISO 22000 délivré à LAMOTHE-ABIET est la garantie de sa conformité aux Bonnes Pratiques de Fabrication.

CONFORMITÉ

Répondent aux normes et recommandations du *Codex Alimentarius* et aux règles d'hygiène et sont conformes aux règles de l'Etat français au niveau alimentaire en tant qu'additif (Règlement UE 231/2012) ou auxiliaire technologique. Sont conformes au règlement 1332/2008 concernant les enzymes alimentaires.

Sont conformes à nos Fiches Techniques en vigueur.

NON OGM

Ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, des Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01 ; ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement CEE 1830/2003; ceci indique donc l'absence de clonage.

NON IONISANT

N'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits de la gamme Brewline ne sont pas irradiés.

SANS NANOTECHNOLOGIES ET SANS NANOPARTICULES

Ne sont pas issues de la nanotechnologie et ne contiennent pas de nanoparticules, à l'exception du produit **CRAFT SOL**.

Canéjan le : 28 juillet 2020

Ambre RAIBON
Responsable Qualité

