



# LAFFORT

*l'œnologie par nature*

---

## CERTIFICADO DE ALÉRGENOS

---

(en referencia a la lista anexa del Reglamento (UE) n°1169/2011)

### Lista de productos LAFFORT que pueden contener alérgenos :

Alérgenos

Productos enológicos

Componentes afectados

---

Huevos Productos a base de huevos	<b>Albucoil®</b> <b>Ovoclaryl</b> <b>Bacticontrol®</b> <b>Lysozym</b>	Albúmina de huevo
Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa)	<b>Argilact®</b> <b>Caseine soluble</b> <b>Proteolac</b> <b>Casei Plus</b> <b>Polyract®</b>	Caseina o caseinato de leche

---

Algunos productos enológicos que contienen **anhídrido sulfuroso, sulfitos** y/o preparaciones al contener **unas dosis superiores al 10 mg/kg** se indican en la lista de los productos alérgenos (siguiente cuadro). Sin embargo, las dosis empleadas en los vinos, son muy inferiores a las que están presentes en el vino en las condiciones normales de trabajo. Es por ello que, estos productos no están en la lista indicada en la parte superior.

Todos los productos enológicos de LAFFORT que no están citados anteriormente en este certificado, están libres de alérgenos (composición y contaminación cruzada).

Este certificado tiene una validez de un año a partir de su fecha de emisión.

Burdeos el : 25/02/2021

Elixabet CAPOT  
Departamento de Calidad



# LAFFORT

*l'œnologie par nature*

## Observaciones:

- a. Estos productos son todos para clarificar, están destinados a flocular en el vino, y a eliminarse por trasiego y/o filtración.
- b. Ninguno de los otros productos enológicos que comercializamos contienen, o pueden contener (contaminación cruzada) sustancias alérgicas tal y como se definen en el Anexo II del Reglamento (UE) n°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado.

La gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino no está considerada en el Reglamento (UE) n°1169/2011 como una sustancia o producto que puede provocar alergias o intolerancias.

- Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- Soja y productos a base de soja.
- Leche y sus derivados (incluida la lactose).
- Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis L.*), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.
- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
- Altramuces y productos a base de altramuces.
- Moluscos y productos a base de moluscos.

- c. Declaramos que LAFFORT ha establecido procedimientos de calidad para evitar la contaminación cruzada desde la compra de las materias primas hasta la venta de los productos:

- Compras: aprobación y evaluación de las materias primas y de los proveedores.
- Almacenamiento: zona de almacenamiento específica para las materias primas que contienen un alérgeno y almacenamiento de todos los productos en contenedores cerrados.
- Personal: formación y sensibilización sobre los riesgos de la seguridad alimentaria, instrucciones de higiene publicadas.
- Producción: programación adaptada, información sobre la presencia de alérgenos en las fichas de fabricación, procedimiento de limpieza específico y validado, material específico unido a cada línea de producción y separación de las líneas de producción en el espacio.
- Calidad: auditorías (proveedores, almacenamiento, producción).

El certificado ISO 22000 otorgado a LAFFORT, es la prueba de su conformidad con el *Codex Alimentarius* y a las buenas prácticas de higiene y de fabricación (solicitar certificado ISO 22000).



# LAFFORT

*l'œnologie par nature*



# LAFFORT

*l'œnologie par nature*

## **Lista de nuestros productos que contienen anhídrido sulfuroso :**

(algunos de estos productos no están disponibles en el mercado español)

### **CLARIFICACIÓN**

ARGILACT®

BENTOLIQUID, BENTONITA LIQUIDA

CLARIFIANT VB

CLEANSARK® LIQUIDA NF

GELATINAS: CLARPRESS®, GECOLL® FLOTTATION, GECOLL® N°5, GECOLL® PRO, GECOLL® ORO, GECOLL® SUPRA, GECOLL® SUPRA B, GELAFFORT®, GELAROM®, GÉLATINE EXTRA N°1

MICROCOL® SPARK

POLYLACT®

VEGECOLL® LIQUIDE, VEGEFINE® LIQUIDE, VEGEFLOT® LIQUIDE

### **TANINOS**

SULFISPARK, SULTAN LIQUIDA

TANSPARK

### **TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS**

CHARBON ACTIF LIQUIDO HP, DECOLORYL LIQUIDO

REDOXY PLUS

SUPRAROM®, SUPRAROM® MA, SUPRAROM® MT

### **SO<sub>2</sub> Y DERIVADOS**

ANHÍDRIDO SULFUROSO

BISULFITO POTÁSICO: BISULFITE 7, 15 y 18 %

BISULFITO AMÓNICO : BISULFITE 150, 200, 400, SULFOFERMENT, SULFOFERMENT 400

DOSIS DE VENDIMIA MT33, MT45, MTA24, MTA40

MÉTABISULFITO DE POTASIO

CENOSTERYL® EFFERVESCENT

SOLUCIONES DE SO<sub>2</sub> a 6 y 10 %

### **ESTABILIZACIÓN**

CELSTAB®

GOMA ARÁBIGA: OENOGOM SP L, STABIFIX®, STABIFIX® 1070, STABIFORT POLVO, STABIMAX®, STABIVIN®, STABIVIN® 1070, STABIVIN® 1100, STABIVIN® SP

MANNOFEEL®, MANNOSPARK®, MANNOSTAB® LIQUIDE 200

REDSTAB®

STABPROTECT