



St Paul en Jarez le : 27/02/2014

## ATTESTATION ALLERGENE

**PRODUIT : DISQUES FEUILLETEE**

Codes : 502362/502363/502364/502365/502366/502367

<b><u>ALLERGENE</u></b>	<b>PRESENT + ABSENT - ? CONTAMINATION POTENTIELLE</b>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten ( blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides, sarrazin)	+
Lait, produits laitiers et dérivés ( y compris lactose et protéines de lait)	+
Oeuf et produits à base d'œuf	? oeuf
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Poissons et produits à base de poissons	-
Arachides et produits à base d'arachides	-
Soja et produits à base de soja	-
Fruits à coque et produits dérivés ( amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)	? ( amandes, pistaches, noisettes)
Sésame et produits à base de graines de sésame	-
Moutarde et graine de moutarde	-
Sulfite (E220 t/m E228) et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	-
Céleri et produits à base de céleri	-
Lupins et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-

Responsable Qualité  
A.PASSOT



St Paul le 21 février 2014

### **ATTESTATION NON OGM/ NON IONISATION**

Produits : Fonds feuilletée code 502362/502363/502364/502365/502366/502367

#### **Organismes génétiquement modifiés :**

Dans le cadre des règlements :

- Règlement 1829 / 2003 du 22 septembre 2003 relatif aux denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés
- Règlement 1830 / 2003 du 22 septembre 2003 relatif à la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés,

Sur la base des engagements reçus de la part de nos fournisseurs, nous sommes en mesure d'attester que le site de production de St Paul n'utilise pas de matières premières "OGM".

#### **Ionisation :**

Les matières premières utilisées pour la fabrication des produits ne sont pas soumis à un traitement par ionisation et ces produits ne sont pas eux-mêmes soumis à un traitement par ionisation, d'après la directive 99/2/CE.

D'autre part, aucune nouvelle matière première ne peut être introduite pour utilisation sur le site sans avoir reçu du fournisseur les informations adéquates sur sa composition et l'origine de ses composants.

Responsable Qualité  
Agnès PASSOT