

DECLARACIÓN DE LOS FABRICANTES

- A) La procedencia de las materias primas, el método de fabricación y cualquier prueba durante el procesamiento no se han alterado.
- B) Los componentes del medio de cultivo de fermentación utilizados para la fabricación del producto en este envío no contenían ningún material derivado de animales.
- C) Todos los componentes de los medios de cultivo utilizados para la fabricación del producto en este envío han sido esterilizados por autoclave o por presión de vapor a un mínimo de 121 °C durante al menos 15 minutos o 137 °C durante al menos 5 minutos.
- D) No se han añadido nuevos microorganismos, ni nuevas cepas de los mismos microorganismos, al producto desde que se suministró información en apoyo de la aplicación.
- E) El producto final no contiene ingredientes derivados de animales.
- F) El portador del grano ha sido esterilizado por tratamiento térmico a una temperatura central mínima de 85 °C durante al menos 1 hora y no contiene semillas enteras o material vegetal viable.
- G) Los locales de fabricación funcionan de acuerdo con normas adecuadas de buenas prácticas de fabricación (BPF) aplicables a productos de fermentación estériles, incluidas normas adecuadas para prevención de contaminación cruzada de cultivos de producción y control de calidad.

Andreas Ganatsios, Ingeniero
Químico M.Sc.

Capital Trade Center - 22 Laertou Str., P.O.Box: 8711, Thessaloniki 570 01 Thessalonica, GREECE

Teléfono - Fax: +30 2310 545-706, 515-804 // Sitio web: www.wastewater.gr // e-mail: ggana@tee.gr



Manufacturers Declaration

Date Of Issue: 4th January 2008

Revision Date: 30th July 2018

MANUFACTURERS DECLARATION

- A) The sourcing of raw materials, method of manufacture and any testing during processing has not been altered
- B) The fermentation culture media components used for the production of the product in this consignment contained no animal derived material
- C) All components of the culture media used for production of the product in this consignment have been sterilized by autoclaving or steam pressure at a minimum of 121°C for at least 15 minutes or 137°C for at least 5 minutes
- D) No new microorganisms, or new strains of the same microorganisms, have been added to the product since information was supplied in support of the application
- E) The final product does not contain ingredients derived from animals
- F) The grain carrier has been sterilized by heat treatment at a minimum core temperature of 85°C for at least 1 hours and contains no whole seeds or viable plant material
- G) The manufacturing premises is operated according to appropriate standards of Good Manufacturing Practices (GMP) applicable to production of sterile fermentation products, including appropriate standards for prevention of cross contamination of production cultures and quality control.

Thessaloniki, Greece, 30/07/2018



Andreas Ganatsios
Chemical Engineer M.Sc.

Capital Trade Center – 22 Laertou Str., P.O.Box: 8711, Thessaloniki 570 01 Thessaloniki, GREECE

Phone - Fax: +30 2310 545-706, 515-804 // Website: www.wastewater.gr // e-mail: ggana@tee.gr