

Declaration of compliance with the prohibition of genetically modified organisms as contained in the current version of Council Regulation (EC) No 834/2007

This declaration also complies with the current version of the Swiss Regulation on Organic Farming (SR 910.18).

Producer / Supplier:

Name: _____ Tel/Fax: _____
 Street: _____ Email: _____
 Postal code/r _____ Country: _____

We hereby confirm for the following product:

Name of the product: Powder Rennet

Component(s)	last organism(s) able to reproduce
extracted from calf stomachs:	
97% Chymosin, 3% Pepsin	-
Table-salt (Sodium-chlorite) ca. 95 %	-
water	-

Please include the organism(s) last used in the manufacturing process for all components contained in the product.

- (a) that this (these) product(s) is/are neither a genetically modified organism (GMO) itself, nor does it/do they contain any such organisms,
- (b) that this (these) product(s) is/are not produced from or by GMOs. Neither do we have knowledge of any information that would implicate that this statement is incorrect.
- (c) For such risk components (enzymes, additives, microorganism,...), where you cannot rely on Council Regulation (EC) 1829/2003 (labeling of GMO), we are in possession of a written compliance agreement from the producers of each individual risk component contained in the above-mentioned product, guaranteeing both (a) and (b). These agreements are in our hands and are neither expired nor withdrawn.

Consequently, the product(s) named above fulfill(s) the requirements of the current version of the EU Council Regulation Nr. 834/2007 in terms of the prohibition of GMOs (see back: excerpt from the regulation).

A specification of the exact composition of the above-mentioned product(s) is enclosed with this agreement.

With this agreement we are committed to make an immediate declaration of change, correction or withdrawal to our customers/buyers and to their inspection authority as soon as any deviation from the facts contained in this agreement or the agreements of our suppliers or service providers should occur.

According to article 2 of Council Regulation (EC) no. 834/2007 we authorize our customer's/buyer's inspection board or an independent institution named by the inspection authority to verify the validity of our statement and to take samples for analysis if necessary.

The signatory is liable for the accuracy of the statements made in this agreement.

Country/city/date

Signature

Company stamp

ALLERGEN INFORMATION

ARTIKELBEZEICHNUNG			
Lieferant			
Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung			<i>Inhaltsstoff</i>
01	Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse	☒ Nein ☐ Ja	
02	Krebstiere u. -erzeugnisse	☒ Nein ☐ Ja	
03	Eier u. -erzeugnisse	☒ Nein ☐ Ja	
04	Fisch u. -erzeugnisse	☒ Nein ☐ Ja	
05	Erdnüsse u. -erzeugnisse	☒ Nein ☐ Ja	
06	Soja u. -erzeugnisse	☒ Nein ☐ Ja	
07	Milch u. -erzeugnisse einschließlich Lactose	☒ Nein ☐ Ja	
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse	☒ Nein ☐ Ja	
09	Sellerie u. -erzeugnisse	☒ Nein ☐ Ja	
10	Senf u. -erzeugnisse	☒ Nein ☐ Ja	
11	Sesamsamen u. -erzeugnisse	☒ Nein ☐ Ja	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	☒ Nein ☐ Ja	
13	Lupine und Lupinenerzeugnisse	☒ Nein ☐ Ja	
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☒ Nein ☐ Ja	
15	Sonstige	☒ Nein ☐ Ja	
Zutaten mit allergenem Potential gemäß ALBA Liste			<i>Inhaltsstoff</i>
01	Kuhmilchprotein	☒ Nein ☐ Ja	
02	Lactose	☒ Nein ☐ Ja	
03	Hühnerei	☒ Nein ☐ Ja	
04	Sojaprotein	☒ Nein ☐ Ja	
05	Sojaöl	☒ Nein ☐ Ja	
06	Gluten	☒ Nein ☐ Ja	
07	Weizen	☒ Nein ☐ Ja	
08	Roggen	☒ Nein ☐ Ja	
09	Rind	☒ Nein ☐ Ja	
10	Schwein	☒ Nein ☐ Ja	
11	Huhn	☒ Nein ☐ Ja	
12	Fisch	☒ Nein ☐ Ja	
13	Schalen- und Krebstiere	☒ Nein ☐ Ja	
14	Mais	☒ Nein ☐ Ja	
15	Kakao	☒ Nein ☐ Ja	
16	Hefe	☒ Nein ☐ Ja	
17	Gemüse/Hülsenfrüchte	☒ Nein ☐ Ja	
18	Nüsse	☒ Nein ☐ Ja	
19	Nussöl	☒ Nein ☐ Ja	
20	Erdnüsse	☒ Nein ☐ Ja	
21	Erdnussöl	☒ Nein ☐ Ja	
22	Sesam	☒ Nein ☐ Ja	
23	Sesamöl	☒ Nein ☐ Ja	
24	Glutamat	☒ Nein ☐ Ja	
25	Sulfit (E220 bis E227)	☒ Nein ☐ Ja	
27	AZO-Farbstoffe	☒ Nein ☐ Ja	
28	Tartrazin (E102)	☒ Nein ☐ Ja	
29	Zimt	☒ Nein ☐ Ja	
30	Vanillin	☒ Nein ☐ Ja	
31	Koriander	☒ Nein ☐ Ja	
32	Sellerie	☒ Nein ☐ Ja	
33	Umbellifereae	☒ Nein ☐ Ja	
34	Karotten	☒ Nein ☐ Ja	
35	Lupinen	☒ Nein ☐ Ja	
36	Senf	☒ Nein ☐ Ja	
37	Butylhydroxyanisol (E320), Butylhydroxytoluol (E321)	☒ Nein ☐ Ja	
38	Perubalsam	☒ Nein ☐ Ja	

Geeignete Maßnahmen (Reinigungs- und Desinfektionsschritte zwischen unterschiedlichen Produktionsreihen, geeignete Lagerung, ...) werden gesetzt, um die Gefahr einer Kreuzkontamination auszuschließen

DATUM: 11.11.2014

UNTERSCHRIFT + FIRMENTEMPÉL:

Lab-Stabilität unter idealen Lagerbedingungen 0°C – 12°C
Rennet stability at ideal storage conditions of 0°C – 12°C

/ Liquid rennet

bis 6 Monate up to 6 months:	Aktivitätsverlust 0,2 – 0,5% pro Monat loss of activity 0,2 – 0,5% per month
über 6 Monate above 6 months:	Verlust ca. 0,5% bis 1% pro Monat loss of approx. 0,5% - 1% per month
nach dem Ablaufdatum after expiry date:	das Produkt ist möglicherweise noch verwendbar – es ist nötig, Geruch, Aussehen und Aktivität zu testen product might still be to use – it is necessary to check smell, appearance and activity

/ powder rennet

Bis 12 Monate up to 12 months:	Aktivitätsverlust 0,2 – 0,5% pro Monat loss of activity 0,2 – 0,5% per month
über 12 Monate above 12 months:	Verlust ca. 0,5% bis 1% pro Monat loss of approx. 0,5 - 1% per month
nach dem Ablaufdatum after expiry date:	das Produkt ist möglicherweise noch verwendbar – es ist nötig, Geruch, Aussehen und Aktivität zu testen product might still be to use – it is necessary to check smell, appearance and activity

/ liquid rennet paste

Bis 6 Monate up to 6 months:	Aktivitätsverlust 0,2 – 0,5% pro Monat loss of activity 0,2 – 0,5% per month – plus slightly loosing lipolytic activity
über 6 Monate above 6 months:	Verlust ca. 0,5% bis 1% pro Monat, Lipolytische Aktivität -5% bis -10% loss of approx. 0,5% - 1% per month and higher loss of lipolytic activity - 5% to 10%
nach dem Ablaufdatum after expiry date:	das Produkt ist möglicherweise noch verwendbar – es ist nötig, Geruch, Aussehen und Aktivität zu testen product might still be to use – it is necessary to check smell, appearance and activity



CERTIFICATE



**management system for food safety
taking in account HACCP system due to the requirements of Codex
Alimentarius and food defense
according to EN ISO 22000:2005 / ISO 22002-1**

Client: ...
Product: ...
Location: ...
Address: ...

applies a management system in line with the above standard for the following scope

manufacturing and distribution of natural rennet, processing and distribution of dried calf-stomachs for traditional cheese-production and manufacturing and distribution of microbial coagulants

Certificate Registration

Valid until 2016-03-09
Initial certification 2006-03-10

certification

ZERTIFIKAT | CERTIFICATE | CERTIFICAT | CERTIFICADO | CERTIFICAT | 証明書 | 証明書