

Produit / *Product* : **SCOTTZYME RANGE**

Nous vous certifions que la formulation ci-dessus respecte les critères de pureté préconisés par l'Arrêté Français du 19 Octobre 2006 concernant l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication des denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine / *We certify that the formulations above fulfils the purity criteria required by French decree of October 19th 2006 about use of enzymes in food and drink manufacturing for human consumption.*

Pureté chimique / <i>Chemical purity</i>	Cadmium / <i>Cadmium</i>	< 0.5 mg / kg
	Mercure / <i>Mercury</i>	< 0.5 mg / kg
	Arsenic / <i>Arsenic</i>	< 3 mg / kg
	Plomb / <i>Lead</i>	< 5 mg / kg
Pureté biologique / <i>Biological purity</i>	Micro-organismes aérobies mésophiles revivifiables / <i>Total viable counts</i>	< 10 000 / g
	Salmonelles / <i>Salmonella sp.</i>	Absence dans 25 g / <i>negative in 25 g</i>
	Coliforms / <i>Coliforms</i>	< 30 / g
	Anaérobies sulfite-réducteurs / <i>Anaerobic sulfate reducers</i>	< 30 / g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Absence dans 1 g / <i>negative in 1 g</i>
	Activité antibactérienne / <i>Antibacterial activity</i>	Aucune / <i>negative</i>
	Mycotoxines / <i>Mycotoxins</i>	Absence de quantité décelable / <i>Negative by test</i>



Frédéric Guillamin
Responsable QSE / QSE Manager

Local food requirements should always be consulted with respect to specific applications and necessary declarations.
Legislation may vary from country to country.