

	CERTIFICADO	
	CERTIFICADO SIN ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)	Ref.CsinOMG001 Ed.01
		Fecha revisión 19 / 11 / 2022
		Firma responsable revisión
		
EMPRESA		
Empresa:	INTERNATIONAL PREMIUM FRUITS & SPICES, S.L.	
Dirección:	República Argentina, 25, 2º Izqda.	
Ciudad:	VIGO	
CP:	36201	
Provincia:	PONTEVEDRA	
Teléfono:		
Fax:		
Email:	cliente@naturefruits.es	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		
ZUMO/PULPA DE PIÑA ORO MIEL PASTEURIZADO ASEPTIC BAG 5 KG		
CERTIFICADO SIN ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE Nº:009		
<p>La empresa declara que el producto no contiene o está compuesto por organismos modificados genéticamente (OMG), ni ha sido producido a partir de OMG, ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG, y en cualquier caso el contenido de OMG no supera el 0,9% (presencia accidental o técnicamente inevitable) de los ingredientes considerados individualmente o del alimento consistente en un solo ingrediente.</p> <p>El producto cumple con los requisitos de legislación comunitaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (y posteriores modificaciones). Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE (y posteriores modificaciones). <p>Además, la empresa declara que la trazabilidad del producto está garantizada.</p>		
ESPECIFICACIONES SOBRE EL CERTIFICADO		
<p>La emisión de este certificado está basada en nuestro mejor conocimiento y experiencia conforme a la legislación aplicable a las materias primas, al producto objeto del mismo y a los resultados de los ensayos realizados. No obstante, ello no exime a nuestro cliente de inspeccionar los productos a la recepción de los mismos y establecer algún tipo de garantía a terceras partes a quienes pudieran ser finalmente distribuidos.</p> <p>El certificado no es aplicable a ninguna modificación hecha al producto posteriormente a la expedición desde nuestra empresa ni a la conservación y/o utilización del mismo en condiciones no contempladas en sus especificaciones de uso.</p> <p>Este certificado tiene un plazo de vigencia de un año a partir de la fecha de revisión, sin perjuicio de que pueda ser automáticamente anulado si existen cambios en la legislación, las materias primas, el proceso de producción o de los datos científicos que puedan alterar las condiciones de conformidad del producto.</p>		