



CERTIFICADO

Ref.CsinOMG001 Ed.01

Fecha revisión
19 / 11 / 2022

Firma responsable revisión



**CERTIFICADO SIN
ORGANISMOS
MODIFICADOS
GENÉTICAMENTE
(OMG)**

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 LIMÓN TAHITÍ VERDE PASTEURIZADO ASEPTIC BAG 3 KG

CERTIFICADO SIN ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE Nº:012

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.

El producto cumple con los requisitos de legislación comunitaria:

- 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).

Además, la empresa declara que la trazabilidad del producto está garantizada.

ESPECIFICACIONES SOBRE EL CERTIFICADO

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.

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.

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.