



Dried brewing yeast

Article number	Article
050.001.7	Fermentis Dried brewing yeast SafAle S-33 11,5 g
050.002.5	Fermentis Dried brewing yeast SafAle S-33 500 g
050.003.3	Fermentis Dried brewing yeast SafAle T-58 11,5 g
050.004.1	Fermentis Dried brewing yeast SafAle T-58 500 g
050.005.8	Fermentis Dried brewing yeast SafAle S-04 11,5 g
050.006.6	Fermentis Dried brewing yeast SafAle S-04 500 g
050.007.4	Fermentis Dried brewing yeast SafAle US-05(56) 11,5 g
050.008.2	Fermentis Dried brewing yeast SafAle US-05(56) 500 g
050.009.0	Fermentis Dried brewing yeast SafAle WB-06 11,5 g
050.010.8	Fermentis Dried brewing yeast SafAle W WB-06 500 g
050.011.6	Fermentis Dried brewing yeast SafAle K-97 500 g
050.013.2	Fermentis Dried brewing yeast SafLager W43/70 500 g
050.014.0	Fermentis Dried brewing yeast SafLager W43/70 11,5 g
050.015.7	Fermentis Dried brewing yeast SafAle K-97 11,5 g
050.018.1	Fermentis Dried brewing yeast SafAle BE-134 11,5 g
050.019.9	Fermentis Dried brewing yeast SafAle BE-134 500 g
050.020.7	Fermentis Dried brewing yeast SafLager S-23 11,5 g
050.021.5	Fermentis Dried brewing yeast SafLager S-23 500 g
050.022.3	Fermentis Dried brewing yeast SafLager S-189 11,5 g
050.023.1	Fermentis Dried brewing yeast SafLager S-189 500 g
050.025.6	Fermentis Dried brewing yeast SafAle F-2 500 g
050.026.4	Fermentis Dried brewing yeast SafAle F-2 20 g
050.038.9	Fermentis Dried brewing yeast SafAle BE-256 500 g
050.039.7	Fermentis Dried brewing yeast SafAle BE-256 11,5 g
050.041.3	Fermentis Dried brewing yeast SafAle HA-18 500 g

Wij, **Brouwland**, Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo, België, verklaren dat er **geen ionisatiebehandeling** is in het productieproces voor het hierboven genoemde artikels. De genoemde producten **vrij zijn van genetisch gemanipuleerde organismen (GGO)**, volgens Europese Richtlijn 2001/18/CE.

Nous, **Brouwland**, Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo, Belgique, certifie qu'il **n'existe aucun traitement d'ionisation** dans le processus de fabrication pour les produits mentionnés ci-dessus. Les souches de levure mentionnés **ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM)**, tel que défini par la directive européenne 2001/18/CE.

We, **Brouwland**, Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo, Belgium, certify that there is **no ionization treatment** in the manufacturing process for the above mentioned products. The yeast strains used for the production of the above mentioned products **do not contain** any **Genetically Modified Organisms (GMO)**, as defined by European Directive 2001/18/CE.

Wir, **Brouwland**, Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo, Belgien, bescheinigen, dass es **keine Ionisation Behandlung** in unserem Herstellungsverfahren für die oben genannte Produkte gibt. Die folgenden Produkte **frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)** sind, unter Europäische Direktive 2001/18/CE.

Signed and dated, Beverlo, 22/08/2018

Nadja Balis, Quality Assistant

Version 3 – 22/08/2018

Brouwland

Korpelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
 Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
 sales@brouwland.com • www.brouwland.com