

Sicurezza

LA GELATINA E I PEPTIDI DI COLLAGENE SONO PRODOTTI SICURI E DI ALTA QUALITÀ. PERCHÉ CIÒ SIA POSSIBILE, I PRODUTTORI EUROPEI DI GELATINA OSSERVANO I RIGOROSI REQUISITI DI SICUREZZA DEFINITI DALLE NORMATIVE UFFICIALI IN VIGORE.

Materie prime di alta qualità

- USO DI MATERIE PRIME DERIVATE DA ANIMALI DICHIARATI IDONEI AL CONSUMO UMANO
- CONTROLLI RIGOROSI E CONTINUI DI TUTTE LE MATERIE PRIME



Processo di produzione sicuro

- PROCESSO DI PRODUZIONE AD ALTA TECNOLOGIA
- MONITORAGGIO COSTANTE DELL'INTERO PROCESSO
- ISPEZIONI REGOLARI DA PARTE DELLE AUTORITÀ



Risultato naturale e sicuro



PRODOTTO
"CLEAN LABEL"

ECCIPIENTE NATURALE
SECONDO LE SPECIFICHE
TECNICHE/GLI STANDARD ISO
PER GLI INGREDIENTI NATURALI

NON ALLERGENICA*

* L'ETICHETTATURA DELLA GELATINA E DEL COLLAGENE A BASE DI PESCE È OBBLIGATORIA

* LE PERSONE CON SINDROME ALFA-GAL DOVREBBERO EVITARNE IL CONSUMO

**GRAS
STATUS**

(GENERALMENTE
RICONOSCIUTO
COME SICURO)



In breve

L'INDUSTRIA DELLA GELATINA È FRA I SETTORI INDUSTRIALI MEGLIO STRUTTURATI E CONTROLLATI D'EUROPA



È PRIORITÀ DEL GME DEFINIRE I PIÙ ALTI STANDARD DI QUALITÀ E SICUREZZA

