

# DANSTAR FERMENT A.G.

Poststrasse 30  
Zug 6300  
Switzerland / Suisse

Tel : +45 75 91 50 80  
Courriel / E-Mail : odesk@lallemand.com

Issued to: CORIMPEX SERVICE SRL  
Émis à: Via Cjarbonaris, 19  
Romans D'Isonzo, Gorizia 3407  
ITALY

Certificate No. / Numéro Certificat

QC716151

## Certificate of Conformity / Certificat de Conformité

Product / Produit: 10067-06-11 WINDSOR ALE 10KG HP (20X500G)  
Lot # / No. de Lot: 06700930410611V  
Production Date / Date de Production: Jan-21  
Date of Analysis / Date des Analyses: Jan-21  
Expiration Date / Date d'Expiration: Jan-24

### **Product Specifications / Caractéristiques techniques du produit**

Solids / Solides	>93	%
Viable Yeast / Levures Revivifiables	$\geq 5 \times 10^9$	CFU/g
Total Bacteria / Bacteries Totales	<1 per $10^6$ yeast cells	
Wild Yeast / Autres Levures	<1 per $10^6$ yeast cells	
Beer Fermentation / Fermentation de la Bière	Within 4 days at 20°C in standard wort	
Coliforms / Coliformes	<100	CFU/g
E.coli	<10	CFU/g
Salmonella	Negative in 25g	
Staphylococcus aureus	Negative in 1g	

# DANSTAR FERMENT A.G.

Poststrasse 30  
Zug 6300  
Switzerland / Suisse

Tel : +45 75 91 50 80  
Courriel / E-Mail : odesk@lallemand.com

Issued to: CORIMPEX SERVICE SRL  
Émis à: Via Cjarbonaris, 19  
Romans D'Isonzo, Gorizia 3407  
ITALY

Certificate No. / Numéro Certificat

QC716151

## Certificate of Conformity / Certificat de Conformité

Product / Produit: 18228-06-11 LALBREW DIAMOND 10KG (20x500G)  
Lot # / No. de Lot: 22801130510611V  
Production Date / Date de Production: Jan-21  
Date of Analysis / Date des Analyses: Jan-21  
Expiration Date / Date d'Expiration: Jan-23

### **Product Specifications / Caractéristiques techniques du produit**

Solids / Solides	>93	%
Viable Yeast / Levures Revivables	$\geq 5 \times 10^9$	CFU/g
Total Bacteria / Bacteries Totales	<1 per $10^6$ yeast cells	
Wild Yeast / Autres Levures	<1 per $10^6$ yeast cells	
Beer Fermentation / Fermentation de la Bière	Within 7 days at 12°C in standard wort	
Coliforms / Coliformes	<100	CFU/g
E. coli	<10	CFU/g
Salmonella	Negative in 25g	
Staphylococcus aureus	Negative in 1g	

# DANSTAR FERMENT A.G.

Poststrasse 30  
Zug 6300  
Switzerland / Suisse

Tel : +45 75 91 50 80  
Courriel / E-Mail : odesk@lallemand.com

Issued to: CORIMPEX SERVICE SRL  
Émis à: Via Cjarbonaris, 19  
Romans D'Isonzo, Gorizia 3407  
ITALY

Certificate No. / Numéro Certificat

QC716151

## Certificate of Conformity / Certificat de Conformité

Product / Produit: 10355-06-11 BELLE SAISON 10KG (20X500G)  
Lot # / No. de Lot: 35539920310611G  
Production Date / Date de Production: Dec-20  
Date of Analysis / Date des Analyses: Dec-20  
Expiration Date / Date d'Expiration: Dec-23

### **Product Specifications / Caractéristiques techniques du produit**

Solids / Solides	>93	%
Viable Yeast / Levures Revivifiables	$\geq 5 \times 10^9$	CFU/g
Total Bacteria / Bacteries Totales	<1 per $10^6$ yeast cells	
Wild Yeast / Autres Levures	<1 per $10^6$ yeast cells	
Beer Fermentation / Fermentation de la Bière	Within 4 days at 20°C in standard wort	
Coliforms / Coliformes	<100	CFU/g
E.coli	<10	CFU/g
Salmonella	Negative in 25g	
Staphylococcus aureus	Negative in 1g	

# DANSTAR FERMENT A.G.

Poststrasse 30  
Zug 6300  
Switzerland / Suisse

Tel : +45 75 91 50 80  
Courriel / E-Mail : odesk@lallemand.com

Issued to: CORIMPEX SERVICE SRL  
Émis à: Via Cjarbonaris, 19  
Romans D'Isonzo, Gorizia 3407  
ITALY

Certificate No. / Numéro Certificat

QC716151

## Certificate of Conformity / Certificat de Conformité

Product / Produit: 1870X-07-ES Essential Ale 10KG (10x1KG)  
Lot # / No. de Lot: 70X001305107ESV  
Production Date / Date de Production: Nov-20  
Date of Analysis / Date des Analyses: Nov-20  
Expiration Date / Date d'Expiration: Nov-23

### **Product Specifications / Caractéristiques techniques du produit**

Solids / Solides	>93	%
Viable Yeast / Levures Revivifiables	$\geq 5 \times 10^9$	CFU/g
Total Bacteria / Bacteries Totales	<1 per $10^6$ yeast cells	
Wild Yeast / Autres Levures	<1 per $10^6$ yeast cells	
Beer Fermentation / Fermentation de la Bière	Within 4 days at 20°C in standard wort	
Coliforms / Coliformes	<100	CFU/g
E.coli	<10	CFU/g
Salmonella	Negative in 25g	
Staphylococcus aureus	Negative in 1g	