

ENZIMAS

Declara-se que:

• O produto abaixo indicado é controlado pelo Serviço de Controlo de Qualidade da AEB S.p.A através de procedimentos de amostragem e monitoramento previstos pelo Sistema de Gestão de Qualidade Empresarial conforme UNI EN ISO 9001.

• As atividades de produção, distribuição e serviços da AEB S.p.A são realizadas em conformidade com as obrigações do HACCP e com os regulamentos que compõem o pacote de higiene (incluindo o Reg. (CE) n.º 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004) e com a certificação UNI EN ISO 22000.

• As embalagens primárias (MOCA) estão em conformidade com os Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 e sucessivas modificações, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contato com os alimentos.

• A rotulagem está em conformidade com o Reg. UE 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios e Reg. CE 1272/2008 (CLP - Classificação, rotulagem e embalagem de substâncias e misturas).

• Todos os nossos produtos estão em conformidade com as diretrizes da FAO / OMS - JECFA – FCC.

Por esse meio certificamos que o nosso produto está em conformidade, quando necessário, com:

• Codex Oenologique International

• Reg. UE 2019/934 e s.m.i. relativo às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis.

• Reg. CE 1333/2008 e sucessivas modificações, relativo aos aditivos alimentares.

• Reg. UE 231/2012 relativo às especificações para os aditivos alimentares.

• Reg. UE 2023/915 sobre os tores máximos de certos contaminantes presentes nos produtos alimentícios

Onde aplicável, eles cumprem:

• Reg. CE 1332/2008 e sucessivas modificações, relativo aos enzimas alimentares.

Produto: ENDOZYM ROUGE LIQUID

Especificação: Coadjuvante tecnológico

PT_2180624

| Parâmetro | u.d.m. | Intervalo |
|---|---------------------------|---|
| Aspeto | sensorial | Líquido viscoso castanho |
| pH | Colog H+ | 4,5 - 6,5 |
| Densidade | g/ml | 0,95 - 1,30 |
| Metais pesados (como chumbo) | mg/kg | < 30 |
| Patogénicos (como salmonela spp) | cfu/25 g | Ausência de crescimento |
| Pureza matérias-primas (aditivos e coadjuvantes tecnológicos) | Declaração (Certificação) | Conforme legislação em vigor |
| Alergénicos* | Declaração (Certificação) | Alergénicos* não presentes. Reg. UE 1169/2011 |
| OGM | Declaração (Certificação) | Free (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003) |
| Vegan | Declaração (Certificação) | Adequado para uso vegan e vegetariano |
| Radiações ionizantes | Declaração (Certificação) | Não submetido a radiações ionizantes |

*Na presença de gelatina ou cola (de peixe): esses componentes estão isentas da obrigação de rotulagem, para a clarificação de vinho e cerveja

Os parâmetros de especificação indicados são avaliados por lote ou por amostra, considerando os dados analíticos e a literatura dos materiais adotados, no âmbito do sistema de controlo em vigor para o cumprimento dos intervalos de conformidade definidos.

Os dados declarados representam o resultado da atividade do Controlo de Qualidade. Os valores indicados expressam a média do produto sobre a totalidade dos lotes produzidos. Esta ficha não exige o comprador dos seus próprios controlos nem certifica propriedades particulares para aplicações específicas.

Emitido eletronicamente pelo Serviço de Controlo de Qualidade, em: 18/06/24

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015 da Certiquality
AEB SpA – empresa com sistema de gestão da qualidade certificado UNI EN ISO 9001: 2015 pela Certiquality

AEB S.p.A.
Via Arici, 104 - San Polo
25134 BRESCIA
Part. I.V.A. 04015140967

documento confidencial - reprodução proibida

ENDOZYM_ROUGE_LIQUID_CDS_PT_2180624_OENO_PT