

| | | | | |
|---|---|-------------------|----------------|---|
|  | DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' A SPECIFICHE TECNICHE | | | Rif: MOD_SOP_CQ_01_04 Rev: 00-IT Data: 23.06.2015 |
| | Emesso: RSGQ | Controllato: RSGQ | Approvato: RDD | BU OENO |

Argentina / Australia / Brazil / Chile / China / France / Germany / Hungary / Italy / Portugal / South Africa / Spain/ USA

REGOLATORI & NUTRIZIONE DI FERMENTAZIONE

Si dichiara che:

• il prodotto indicato di seguito è controllato dal Servizio Controllo Qualità di AEB S.p.A. con l'utilizzo delle procedure di campionamento e monitoraggio previste dal Sistema di Gestione Qualità Aziendale conforme UNI EN ISO 9001.

- Le attività di produzione, distribuzione e servizio di AEB S.p.A sono svolte in conformità ai requisiti HACCP ed alle normative che compongono il pacchetto igiene (tra cui il Reg. (CE) N. 178/2002, il Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004) e certificate UNI EN ISO 22000.
- Gli imballi primari (MOCA) sono conformi ai Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 e s.m.i riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- L'etichettatura è conforme al Reg. UE 1169/2011 relativo alla informazioni sugli alimenti e Reg. CE 1272/2008 (CLP – Classification, labelling and packaging).
- Tutti i nostri prodotti sono conformi alle linee guida FAO/WHO - JECFA - FCC.

Con la presente certifichiamo che il nostro prodotto è conforme, quando applicabile, a:

- Codex Oenologique International.
- Reg. UE 2019/934 e s.s.m.i. riguardante le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni.
- Reg. CE 1333/2008 e s.m.i relativo agli additivi alimentari.
- Reg. UE 231/2012 riguardante le specifiche degli additivi alimentari.
- Reg. UE 2023/915 riguardante i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

Dove applicabile sono conformi a:

- Reg. CE 1332/2008 e s.m.i relativo agli enzimi alimentari.

Prodotto: FERMOCEL

Specifica: Complessi

IT_3050824

| Parametro | u.d.m. | Intervallo |
|---|--------------|--|
| Aspetto | sensoriale | Polvere bianca |
| Densità | g/ml | 0,25 - 0,45 |
| pH in soluzione 5% | Colog H+ | 7 - 8 |
| Contenuto in azoto | % | 9 - 9,5 |
| Metalli pesanti (come piombo) | mg/kg | < 20 |
| Patogeni (come salmonella spp) | ufc/25 g | Assenza di crescita |
| Purezza materie prime (Codex Oenologique) | Attestazione | Conformi normativa corrente |
| Allergeni* | Attestazione | Allergeni* non presenti. Reg. UE 1169/2011 |
| OGM | Attestazione | Free (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003) |
| Vegano | Attestazione | Adatto ad uso vegano e vegetariano |
| Halal | Attestazione | Disponibile dichiarazione sostitutiva |
| Radiazioni ionizzanti | Attestazione | Non sottoposto a radiazioni ionizzanti |

*In caso di presenza di gelatina e colla (di pesce): questi componenti sono esenti dall'obbligo di etichettatura, per chiarifica di vino e birra

I parametri di specifica indicati sono valutati per lotto o a campione, considerando i dati analitici e la letteratura dei materiali adottati, nell'ambito del sistema di controllo in essere per il mantenimento degli intervalli di conformità definiti.

I dati dichiarati rappresentano il risultato dell'attività del Controllo Qualità. I valori indicati esprimono il dato medio del prodotto, sulla totalità dei lotti realizzati. Questa scheda non esime l'acquirente dal proprio controllo, né attesta proprietà particolari per specifiche applicazioni.

Emesso elettronicamente dal Servizio Controllo Qualità il:

05/08/24

AEB S.p.A.
Via Arici, 104 - San Polo
25134 BRESCIA
Part. I.V.A.: 04915140967

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015 da Certiquality
AEB SpA – quality system management certified against UNI EN ISO 9001:2015 by Certiquality

documento riservato - riproduzione vietata

FERMOCEL_CDS_IT_3050824_OENO_IT

Le informazioni fornite in questo documento rappresentano il massimo delle conoscenze della AEB S.p.A. e sono le più accurate e affidabili alla data della presente stesura. Tali informazioni si riferiscono allo specifico materiale e non possono essere considerate valide per tale materiale usato in combinazione con altro materiale o processo. E' responsabilità dell'utilizzatore di assicurarsi dell'opportunità e completezza di tali informazioni per il proprio particolare uso. La presente specifica può essere oggetto di modifiche senza preavviso.