DECLARACION DE CONFORMIDAD

Controllato: RSGQ

Rif: MOD_SOP_CQ_01_04 Rev: 00-SP Data:23.06.2015

Approvato: RDD BU OENO

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

CLARIFICANTES

Se declara aue:

- el producto indicado a continuación es controlado por el Servicio de Control de Calidad de AEB S.p.A. mediante la aplicación de los procedimienots de muestreo y seguimiento previstos en el Sistema de Gestión de la Calidad Corporativo conforme ENE EN ISO 9001.
- La actividad de producción, distribución y servicio de AEB S.p.A se lleva a cabo conforme a los requisitos HACCP y a lo requerimiento del Reg. CE 178/2002 y sus normativas de aplicación (Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004) y está certificada conforme UNE EN ISO 22000.
- Los envases primarios (Materiales en Contacto con Alimentos) son conformes a los Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 y sus sucesivas actualizaciones y modificaciones porteriores relativas a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- El etiquetado es conforme al Reg. UE 1169/2011 relativo a la información alimentaria y Reg. CE 1272/2008 (CLP Classification, labelling and packaging).
- Todos nuestros productos son conformes a las directrices FAO/WHO JECFA FCC

Emesso: RSGQ

Con la presente certificamos que nuestro producto es conforme a:

- Codex Enológico Internacional.
- Reg. CE 606/2009 relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables.
- Reg. CE 1333/2008 y sucesivas modificaciones y actualizaciones posteriores sobre aditivos alimentarios.
- Reg. UE 231/2012 relativo a las especificaciones para los aditivos alimentarios.
- Reg. CE 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Producto: OVOZYM

Parámetro

Aspecto físico

Específico: Orgánica SP_1251119

Intervalo

Polvo finísimo amarillo

u.d.m.

sensorial

Adposts holes	oonoonar	1 dive infoline diffallile
Densidad	g/ml	0,33 - 0,43
pH en solución al 1%	Colog H+	6,5 - 7
Contenido de proteína (Nt x 6,25)	%	80 - 83
Patógenos (como salmonela spp)	ufc/25 g	Ausencia de crecimiento
Pureza materias primas (Codex Enológico)	Declaración	Conforme normativa vigente
Alérgenos*	Declaración	Contiene derivados del huevo
OGM	Declaración	Free (Reg. CE 1829/2003 y 1830/2003)
Halal	Declaración	Declaración de reemplazo disponible
Ecológico	Declaración	Compatible según el Reg. UE 203/2012
Vegetariano	Declaración	No adecuado
Nanomateriales	Declaración	Conforme Reg. UE 1169/2011 Art.2
Aceite de palma	Declaración	Ausente
Radiaciones ionizantes	Declaración	Conforme la directiva 1999/2/CE

*Gelatina y cola de pescado están exentos de la obligación de etiquetado en el uso, para clarificación de vino y cerveza

Los parámetros de especificación mencionados se valoran por lote o muestra, teniendo en cuenta los datos analíticos y la documentación de los materiales utilizados, como parte del sistema de control para cumplimiento de los intervalos de mantenimiento definido

Los datos declarados representan el resultado del Control de Calidad. Los valores indicados expresan el medio del producto, en el total de los lotes realizados. Esta ficha no exime al comprador de realizar su propio control, ni certifica propiedades especiales para aplicaciones especificas.

Publicado electrónicamente por el Servicio Control de Calidad:

25/11/19



conocimiento de AEB y son los más fiables a partir de lafecha indicada. nes pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso rcionada en este documento representa el máximo cor información para su propio uso. Estas especificaciones