## **DECLARACION DE CONFORMIDAD**

Controllato: RSGQ Emesso: RSGQ

BU OENO Approvato: RDD

Rif: MOD\_SOP\_CQ\_01\_04

Rev: 00-SF Data:23.06.2015

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

## **ESTABILIZANTES**

## Se declara que:

• 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 sequimiento previstos en el Sistema de Gestión de la Calidad Corporativo conforme ENE EN ISO

- Las actividades de producción, distribución y servicio de AEB S.p.A. se llevan a cabo de conformidad a los requisitos HACCP y a los reglamentos que componen el paquete de higiene (incluidos el Reg. (CE) nº 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004) y con la certificación UNI 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

Con la presente certificamos que nuestro producto es conforme, cuando aplique, a:

• Codex Enológico Internacional.

Parámetro

- Rea. UE 2019/934 y s.m.i. 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.
- Rea. UE 2023/915 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. En su caso, cumplen con:
- Reg. CE 1332/2008 y sucesivas modificaciones y actualizaciones posteriores sobre enzimas alimentarios.

Producto: ARABINOL MULTINSTANT

Específico: Goma arábiga SP 6270125

u.d.m.

Intervalo

Aspecto físico	sensorial	Polvo granular amarillo
Densidad	g/ml	0,35 - 0,55
Cenizas	%	≤ 4
Humedad	%	≤10
Metales pesados (como plomo)	mg/kg	< 20
Patógenos (como salmonela spp)	ufc/25 g	Ausencia de crecimiento
Pureza de materias primas (Codex Enológico, aditivos)	Declaración	Conforme normativa vigente
Alérgenos*	Declaración	Alérgenos* no presentes. Reg. UE 1169/2011
OGM	Declaración	Free (Reg. CE 1829/2003 y 1830/2003)
Vegetariano	Declaración	Adecuado para uso vegano y vegetariano
Halal	Declaración	Declaración de reemplazo disponible
Aceite de palma	Declaración	Palm Oil Free
Radiaciones ionizantes	Declaración	No sometido a radiaciones ionizantes
Nanomateriales	Declaración	Conforme Reg. UE 1169/2011 Art.2

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 específicas

Publicado electrónicamente por el Servicio Control de Calidad: 27/01/25





<sup>\*</sup>En caso de presencia de gelatina y cola de pescado, estos componentes están exentos de la obligación de etiquetado en el uso, para clarificación de vino y cerveza.