

## STABILIZZANTI

*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 9001:2008. I materiali per uso alimentare o contatto alimentare sono conformi ai requisiti HACCP - Codex Alimentarius.*

*Si conferma che il prodotto citato soddisfa i criteri menzionati nella specifica di seguito indicata. Il prodotto è preparato ed etichettato in conformità alla normativa vigente, con specifico riferimento al settore alimentare e delle bevande, per i quali la normativa prevede principalmente conformità con il Regolamento CE 852/2004 e con le linee guida FAO / OMS - JECFA.*

**Prodotto:** Antioxin FJ

**Specifica:** Antiossidante stabilizzante

IT\_1210317

Parametro	u.d.m.	Intervallo
Aspetto	sensoriale	Polvere fine bianca
Densità	g/ml	0,8 - 1,1
Umidità	%	< 10
Solforosa effettiva al confezionamento	%	27 - 28,5
Patogeni (come salmonella spp)	ufc/25 g	Assenza di crescita
Purezza materie prime (Codex Oenologique, JECFA)	Attestazione	Conformi normativa corrente
Allergeni*	Attestazione	Contiene solfiti
OGM ed etichettatura	Attestazione	OGM non presenti - Conforme normativa vigente
Imballaggi (Reg.CE 1935/04 e seguenti)	Attestazione	Conformi normativa corrente
Radiazioni ionizzanti	Attestazione	Non sottoposto a radiazioni ionizzanti
Kosher, Halal, Bio	Attestazione	Non disponibile

\*Prodotto movimentato in uno stabilimento che utilizza anche derivati di: pesce, latte, uova, senape, anidride solforosa; gelatina e colla (di pesce) 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: 21/03/17