## **DECLARACION DE CONFORMIDAD**

Rif: MOD\_SOP\_CQ\_01\_04 Rev: 00-SF Data:23.06.2015

Emesso: RSGQ Controllato: RSGQ Approvato: RDD Argentina / Australia / Brazil / Chile / France / Germany / Hungary / Italy / Portugal / South Africa / Spain / Sweden / USA

BU OENO

## **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 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 Req. 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
- 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
- Todos nuestros productos son conformes a las directrices FAO/WHO JECFA FCC

Con la presente certificamos que nuestro producto es conforme a:

- Codex Enológico Internacional.
- Reg. 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. CE 1332/2008 y sucesivas modificaciones y actualizaciones posteriores sobre enzimas 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. En su caso, cumplen con:

Producto: ARABINOL HI FLOW

Específico: Goma arábiga en solución SP 5201021

| Parámetro   | u.d.m.      | Intervalo                               |
|---|-------------|---|
| Aspecto físico  | sensorial   | Líquido amarillento ligeramente viscoso |
| Densidad  | g/ml        | 1,1 - 1,2                               |
| Densidad óptica - 420 nm                              | Abs         | < 0,2                                   |
| Anhídrido sulfuroso en origen                         | %           | 0,3 - 0,5                               |
| 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              |
| Alerge  | Declaración | Contiene sulfitos                       |
| Ecológico   | Declaración | Compatible según el Reg. UE 2019/2164   |
| OGM   | Declaración | Free (Reg. CE 1829/2003 y 1830/2003)    |
| Radiaciones ionizantes                                | Declaración | Conforme la directiva 1999/2/CE         |
| Vegetariano   | Declaración | No adecuado                             |

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:

20/10/21

AEE TO RESCIAGEST VIE 25134 GATTSTALL GATTSTAL

<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