

WEINREIFUNG

Wir erklären hiermit:

• daß das unten bezeichnete Produkt von der Qualitätssicherungsabteilung der AEB S.p.A. durch das Qualitäts Management System Stichproben und Screening Methoden kontrolliert wurde entsprechend UNI EN ISO 9001.

- Dass die Produktions-, Vertriebs- und Dienstleistungsaktivitäten der AEB SpA gemäß der Anforderungen von Reg. EG 178/2002 und deren Anwendungsvorschriften (REG. EG 852/2004, EG 853/2004, Reg. EG 854/2004) und dem Zertifikat UNI EN ISO 22000 ausgeführt werden.
- Dass die Primärverpackung (MOCA) in Übereinstimmung mit Reg. EG 1935/2004, Reg. EU 10/2011 ist sowie darauffolgende Änderungen und Zusätze die die Materialien und die Gegenstände betreffen, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Dass die Kennzeichnung in Übereinstimmung mit Reg. EU 1169/2011 ist, betreffend Lebensmittelinformation und Reg. EG 1272/2008 (Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung).
- Dass alle unsere Produkte in Übereinstimmung mit den Richtlinien der FAO/WHO –JECFA – FCC sind.

Wir bestätigen hiermit, dass alle unsere Produkte in Übereinstimmung sind mit:

- Codex Oenologique International
- Reg. EU 2019/934 und darauffolgende Änderungen und Zusätzen betreffend der Weinerzeugniskategorien, der önologische Verfahren und der dies bezüglich Einschränkungen.
- Reg. EG 1333/2008 und darauffolgende Änderungen und Zusätze bezüglich Lebensmittelzusatzstoffe.
- Reg. EU 231/2012 betreffend der Vorschriften von Lebensmittelzusatzstoffen.
- Reg. EG 1881/2006 betreffend der Höchstgehalte von bestimmten Kontaminanten in Lebensmitteln.

Wo anwendbar, sind sie in Übereinstimmung mit:

- Reg. EG 1332/2008 und darauffolgende Änderungen und Zusätze bezüglich Lebensmittelenzyme.

Produkt: BATONNAGE BODY

Technische Daten: Derivate der Hefe

DE_3310720

Parameter	Maßeinheiten	Meßintervall
Aussehen	sensorisch	hellbraunes mikrogranuliertes Pulver
Dichte	g/ml	0,4 - 0,5
pH in Lösung 2%	Colog H+	6,8 - 7,2
Stickstoffgehalt	%	11 - 13
Krankheitserreger (wie Salmonellen spp)	ufc/25 g	wachstumsfrei
Reinheit der Rohmaterialien (Oenologischer Codex)	Bestätigung	konform mit aktuellen Gesetzen
Allergene*	Bestätigung	Allergenfrei. Reg. UE 1169/2011
GMO	Bestätigung	Free (Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003)
Halal	Bestätigung	Verfügbare Ersatzerklärung
Palmöl	Bestätigung	Abwesend
Vegan	Bestätigung	Geeignet für vegane und vegetarische Verwendung
Biologisch	Bestätigung	kompatibel gemäß der Reg. UE 2019/2164
Ionisierende Strahlung	Bestätigung	konform mit der Richtlinie 1999/27CE

*In Gegenwart von fischgelatine und Hausenblase: Diese Komponenten sind von der Kennzeichnungspflicht zur Klärung von Wein und Bier ausgenommen

Die spezifischen Parameter werden per Produktionscharge oder Probennahme ermittelt. Dabei werden die analytischen Daten und die Angaben aus der Literatur als Teil des angewendeten Kontrollsystems unter Beachtung von festgelegten Zeitabständen zu Grunde gelegt.

Die obenstehenden Daten sind Ergebnis unserer Qualitätssicherungsmaßnahmen. Alle Werte entsprechen dem Durchschnitt aller Produktionschargen. Der Käufer wird dadurch nicht von eigenen Qualitätskontrollen befreit, noch werden bestimmte Produkteigenschaften oder die Eignung für eine bestimmte Anwendung zugesichert.

Elektronisch erstellt durch das Qualitätskontrollmanagement am:

31/07/20

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015 da Certiquality
 AEB SpA – Gesellschaft mit Qualitätsmanagement-System zertifiziert nach UNI EN ISO 9001: 2015 durch Certiquality

AEB S.p.A.
 Via Arioli, 104 - San Polo
 25134 BRESCIA
 Part. I.V.A. n. 04015140967

vertraulicher Dokumente - Vervielfältigung verboten

BATONNAGE_BODY_CDS_DE_3310720_OENO_DE

Die in dieser Broschüre von der Firma AEB S.p.A. dargestellten Informationen entsprechen dem neuesten Stand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung und sind so genau und verlässlich wie möglich. Sie beziehen sich auf die explizit erwähnten spezifischen Materialien und können nicht auf die selben Materialien übertragen werden, wenn diese mit anderen Materialien kombiniert oder anderen Prozessen unterliegen. Die Spezifikationen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden.