

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Controllato: RSGQ

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

Approvato: RDD

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

## KLÄRUNGSHILFSMITTEL

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 kontroliert wurde entsprechend UNI EN ISO 9001.
- Die Produktions-, Vertriebs- und Dienstleistungsaktivitäten der AEB S.p.A. werden unter Einhaltung der HACCP-Anforderungen und der Vorschriften des Hygienepakets (REG (EG) Nr. 178/2002, REG (EG) 852/2004, REG (EG) 853/2004) 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 darauffolgendene 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, wenn nötig, mit:

Emesso: RSGQ

- Codex Oenologique International
- Reg. EU 2019/934 und darauffolgende Änderungen und Zusätzen betreffend der Weinerzeugniskategorien, der önologische Verfahren und der dies bezüglichen Einschränkungen.
- Reg. EG 1333/2008 und darauffolgende Änderungen und Zusätze bezüglich Lebensmittelzusatzstoffe.
- Reg. EU 231/2012 betreffend der Vorschriften von Lebensmittelzusatzstoffen.
- Reg. EU 2023/915 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: DEODAL

Parameter

Vegan

Technische Daten: Aktivkohle DE\_5121224

Maßeinheiten

Meßintervall

Aussehen	sensorisch	feines schwarzes Pulver
Dichte	g/ml	0,2 - 0,6
pH in Lösung 5 %	Colog H+	8 - 11
Feuchtigkeit	%	< 20
Verbrennungsrückstand / Asche	%	< 10
Schwermetalle	mg/kg	< 20
Krankheitserreger (wie Salmonellen spp)	ufc/25 g	wachstumsfrei
Reinheit der Rohmateralien (Oenologischer Codex)	Bestätigung	konform mit aktuellen Gesetzen
Allergene*	Bestätigung	Allergenfrei. Reg. UE 1169/2011
GMO	Bestätigung	Free (Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003)

Bestätigung

HalalBestätigungVerfügbare ErsatzerklärungBiologischBestätigungkompatibel gemäß der Reg. UE 2021/1165Ionsierende StrahlungBestätigungnicht mit ionisierender Strahlung behandeltNanomaterialienBestätigungkonform mit Reg. UE 1169/2011 Art.2

\*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 angewendetetn 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 eigener Qualitätskontrollen befreit, noch werden bestimmte Produkteigenschaften oder die Eignung für eine bestimmte Anwendung zugesichert.

Elektronisch erstellt durch das Qualitätskontrollmanagement am:

12/12/24

Geeignet für vegane und vegetarische Verwendung

AEB S.P. A polo VIB ATOL 104 - SES TA 25134 BRESCIA Part. IVA. 1 04015140967 wie möglich. Sie beziehen sich auf die explizit