ENZIMI

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.

• Le attività di produzione, distribuzione e servizio di AEB S.p.A sono svolte in conformità ai requisiti HACCP e agli adempimenti del Reg. CE 178/2002 e sue norme applicative (Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004) e certificate UNI EN ISO 22000.
• Gli imballi primari (MOCA) sono conformi ai Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 e s.m.i riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari .
• L'etichettatura è conforme al Reg. UE 1169/2011 relativo alla informazioni sugli alimenti e Reg. CE 1272/2008 (CLP – Classification, labelling and packaging).
• Tutti i nostri prodotti sono conformi alle linee guida FAO/WHO - JECFA - FCC.

Con la presente certifichiamo che il nostro prodotto è conforme a:
• Codex Oenologique International.
• Reg. UE 2019/934 e s.s.m.i. riguardante le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni.
• Reg. CE 1333/2008 e s.m.i relativo agli additivi alimentari.
• Reg. UE 231/2012 riguardante le specifiche degli additivi alimentari.
• Reg. CE 1881/2006 riguardante i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
Dove applicabile sono conformi a:
• Reg. CE 1332/2008 e s.m.i relativo agli enzimi alimentari.

Prodotto: **ENDOZYM AGP 120**

Specifica: Coadiuvante tecnologico IT_2190521

Parametro	u.d.m.	Intervallo
Aspetto	sensoriale	Liquido marrone
pH	Colog H+	3,5 - 6
Metalli pesanti (come piombo)	mg/kg	< 30
Patogeni (come salmonella spp)	ufc/25 g	Assenza di crescita
Purezza materie prime (additivi e coadiuvanti tecnologici)	Attestazione	Conformi normativa corrente
Allergeni*	Attestazione	Allergeni* non presenti. Reg. UE 1169/2011
OGM	Attestazione	Free (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003)
Vegano	Attestazione	Adatto ad uso vegano e vegetariano
Radiazioni ionizzanti	Attestazione	Conforme direttiva 1999/2/CE

*In caso di presenza di gelatina e colla (di pesce): questi componenti 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 rappresentato 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: 19/05/21

AEB S.p.A. Via Arici, 104 - San Polo 25134 BRESCIA Part. IVA: 04915140967

Le informazioni fornite in questo documento rappresentano il massimo delle conoscenze della AEB S.p.A. e sono le più accuratee affidabili alla data della presente stesura. Tali informazioni si riferiscono allo specifico materiale e non possono essere considerate valide per tale materiale usato in combinazione con altro materiale o processo. E' responsabilità dell'utilizzatore di i assicurarsi dell'opportunità e completezza di tali informazioni per il proprio particolare uso. La presente specifica può essere oggetto di modifiche senza preavviso.

documento riservato - riproduzione vietata