

ENZYME

Hiermit erklären wir, daß die unten bezeichneten Produkte von der Qualitätssicherungsabteilung der AEB S.p.A. durch QSM Stichproben und Screening Methoden kontrolliert wurden, entsprechend UNI EN ISO 9001:2008. Materialien für den Lebensmittelkontakt entsprechen HACCP - Codex alimentarius.

Das Qualitätskontrollmanagement bestätigt, dass alle unten für das bezeichnete Produkt aufgeführten Spezifikationen eingehalten werden. Das genannte Produkt wird entsprechend der geltenden Regelungen hergestellt und gekennzeichnet, besonders in Bezug auf die Regelungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie unter Beachtung der EU Verordnung 852/2004 und mit den Richtlinien der FAS/WHO-JECFA.

Produkt: ENDOZYM AMG

Technische Daten: Prozesszusatz

DE_1200718

Parameter	Maßeinheiten	Meßintervall
Aussehen	sensorisch	braune Flüssigkeit
pH	Colog H+	3,5 - 6
Schwermetalle	mg/kg	< 30
Krankheitserreger (wie Salmonellen spp)	ufc/25 g	wachstumsfrei
Reinheit des Rohmaterials (Zusätze und technische Prozessmittel)	Bestätigung	konform mit aktuellen Gesetzen
Allergene*	Bestätigung	Allergenfrei. Reg. UE 1169/2011
GMO	Bestätigung	konform mit Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003
Vegan	Bestätigung	Geeignet für vegane und vegetarische Verwendung
Koscher	Zertifikat Pareve	Verfügbares zertifikat Pareve

*Verarbeitet werden; Fischgelatine und Hausenblase sind kennzeichnungspflichtig frei für die Klärung von Wein und Bier

Die spezifischen Parameter werden per Produktionscharge oder Probennahme ermittelt. Dabei werden die analytischen Daten und die Angaben aus der Literatur als Teil des angewendetn 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:

20/07/18

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008 da Certiquality
AEB SpA – Gesellschaft mit Qualitätsmanagement-System zertifiziert nach UNI EN ISO 9001: 2008 durch Certiquality

AEB S.p.A.
Via Artici, 104 - San Polo
25134 BRESCIA
Part. I.V.A.: 04615140967

vertraulicher Dokumente - Vervielfältigung verboten

ENDOZYM_AMG_CDS_DE_1200718_Food_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 Materi allen 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.