

## 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. 178/2002 e sue norme applicative (Reg. 852/2004, Reg. 853/2004, Reg. 854/2004) e certificate UNI EN ISO 22000.
- Gli imballi primari (MOCA) sono conformi ai Reg. 1935/2004, Reg. 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. 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. 606/2009 riguardante le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni.
- Reg. 1333/2008 e s.m.i relativo agli additivi alimentari.
- Reg. 231/2012 riguardante le specifiche degli additivi alimentari.
- Reg. 1881/2006 riguardante i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

**Prodotto:** ENDOZYM ANTIBOTRYTIS

**Specifico:** Coadiuvante tecnologico

IT\_2140819

Parametro	u.d.m.	Intervallo
Aspetto	sensoriale	Polvere marrone chiaro
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

\*Gelatina e colla (di pesce) 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 rappresentano 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:

14/08/19