ENZYME

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.

• 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 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 mit:

• 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. EG 1881/2006 betreffend der Höchstgehalte von bestimmten Kontaminanten in Lebensmitteln.

Produkt: **ENDOZYM ECLAIR**

Technische Daten: Prozesszusatz DE_3230120

Parameter	Maßeinheiten	Meßintervall
Aussehen	sensorisch	hellbraunes...
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	Free (Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003)
Vegan	Bestätigung	Geeignet für vegane und vegetarische Verwendung
Biologisch	Bestätigung	kompatibel gemäß der Reg. UE 203/2012
Ionsierende Strahlung	Bestätigung	konform mit der Richtlinie 1999/27CE

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

Elektronisch erstellt durch das Qualitätskontrollmanagement am: 23/01/20

AEB S.p.A. Via Aricl, 104 - San Polo 25134 BRESCIA Part. IVA: 04815140967

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 Materiallen 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 geänd ert werden.

vertraulicher Dokumente - Vervielfältigung verboten