

## 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.

Für das bezeichnete Produkt erklärt das Qualitätskontrollmanagement das alle der unten aufgeführten Daten die dazugehörigen Spezifikationen einhält. Das Produkt ist hergestellt und gekennzeichnet entsprechend der gültigen Vorschriften, mit besonderem Bezug auf den önologischen Sektor, für welchen die Übereinstimmung mit dem Codex Oenologique International des OIV in seiner überarbeiteten Version und die EU Verordnung 606/2009 mit den dazugehörigen Anhängen gewährleistet wird.

**Produkt:** ENDOZYM ICE

**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\_ICE\_CDS\_DE\_1200718\_OENO\_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 Materialien 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.