

## 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 9001:2008. I materiali per uso alimentare o contatto alimentare sono conformi ai requisiti HACCP - Codex Alimentarius.*

*Si conferma che il prodotto citato soddisfa i criteri menzionati nella specifica di seguito indicata. Il prodotto è preparato ed etichettato in conformità alla normativa vigente, con specifico riferimento al settore enologico, per il quale la regolamentazione prevede principalmente la conformità al Codex Oenologique International, a cura dell'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), nella sua versione aggiornata ed al Reg. CE 606/2009 e successive integrazioni e modifiche.*

**Prodotto:** ENDOZYM MUSCAT

**Specifica:** Coadiuvante tecnologico

IT\_1200718

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	Conforme Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003
Vegano	Attestazione	Adatto ad uso vegano e vegetariano
Kosher	Certificato Pareve	Disponibile certificato Pareve

\*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:

20/07/18

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

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008 da Certiquality  
AEB SpA – quality system management certified against UNI EN ISO 9001:2008 by Certiquality

**documento riservato - riproduzione vietata**

ENDOZYM\_MUSCAT\_CDS\_IT\_1200718\_OENO\_IT

Le informazioni fornite in questo documento rappresentano il massimo delle conoscenze della AEB S.p.A. e sono le più accurate e 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 assicurarsi dell'opportunità e completezza di tali informazioni per il proprio particolare uso. La presente specifica può essere oggetto di modifiche senza preavviso.