

## 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. 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 ROUGE

**Specifica:** Coadiuvante tecnologico

IT\_3210219

Parametro	u.d.m.	Intervallo
Aspetto	sensoriale	Polvere granulare marroncina
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
BIO	Attestazione	Compatibile secondo Reg. UE 203/2012

\*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:

21/02/19

**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\_ROUGE\_CDS\_IT\_3210219\_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 stampa. 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.