

ENZYMES

Il est déclaré que le produit indiqué est contrôlé par le Service de Contrôle Qualité d'AEB S.p.A. par l'utilisation des procédures d'échantillonnage et de suivi prévues par le Système de Gestion Qualité D'entreprise conforme à l'UN EN ISO9001:2008. Les matériaux pour usage alimentaire ou contact alimentaire sont conformes aux qualités HACCP - Codex Alimentarius.

Nous confirmons que le produit cité répond aux critères mentionnés dans la note spécifique indiquée. Le produit est préparé et étiqueté en conformité avec les normes en vigueur, avec référence spécifique au secteur oenologique pour lequel la réglementation prévoit principalement la conformité au Codex Oenologique International, par l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), dans sa version mise à jour ainsi qu'au Reg. CE 606/2009 et aux intégrations suivantes et modifications.

Produit: ENDOZYM ROUGE HR

Spécification: Macération

FR_0150116

Paramètre	u.d.m.	Intervalle
Aspect	sensorielle	Liquide marron
pH	Colog H+	3,5 - 6
Métaux lourds (tel que le plomb)	mg/kg	< 30
Patogènes (tels que la salmonella spp)	ufc/25 g	Absence de croissance
Pureté matières premières (Détergents)	Attestation	Conformes aux normes en vigueur
Allergènes*	Attestation	Allergènes*non présents
OGM et étiquetage	Attestation	OGM - non présents - Conforme aux normes en vigueur
Emballages (Reg.CE 1935/04 et suivants)	Attestation	Conformes aux normes en vigueur
Radiations ionisantes	Attestation	Non soumis à des radiations ionisantes
Kosher, Halal, Bio	Attestation	Non disponible

*Produit manipulé au sein d'une établissement qui utilise également des dérivés de: poisson, lait, oeufs, moutarde, anhydride sulfureux

Les paramètres spécifiques indiqués sont évalués par lot ou échantillon, en considérant les données analytiques et la fiche technique des matériels adoptés, dans le cadre du système de contrôle pour le maintien des intervalles de conformité définis.

Les données déclarées représente le résultat de l'activité du Contrôle Qualité. Les valeurs indiquées expriment la donnée moyenne du produit sur la totalité des lots réalisés. Cette fiche n'exempte pas l'acheteur de son propre contrôle, ni n'atteste les propriétés particulières pour applications spécifiques.

Emis de façon électronique par le Service Qualité le:

18/04/16

