

## LIEVITO

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. CE 178/2002 e sue norme applicative (Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004) e certificate UNI EN ISO 22000.
- Gli imballi primari (MOCA) sono conformi ai Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 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. UE 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:

- Reg. CE 1333/2008 e s.m.i relativo agli additivi alimentari.
- Reg. UE 231/2012 riguardante le specifiche degli additivi alimentari.
- Reg. CE 1881/2006 riguardante i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

**Prodotto:** FERMOALE D'LA GRANGE

**Specifica:** Lievito secco attivo (LSA)

IT\_0280420

| Parametro  | u.d.m.       | Intervallo                                 |
|--|--------------|--|
| Aspetto  | sensoriale   | Granuli beige                              |
| Umidità  | %            | < 8  |
| pH in soluzione 5%   | Colog H+     | 4 - 6                                      |
| Metalli pesanti (come piombo)                              | mg/kg        | < 10                                       |
| Batteri lattici  | ufc/ml       | < 10 <sup>3</sup>                          |
| Contenuto in cellule vive                                  | ufc/g        | > 5 x 10 <sup>9</sup>                      |
| 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         |
| Olio di palma  | Attestazione | assente                                    |
| Radiazioni ionizzanti                                      | Attestazione | Conforme direttiva 1999/2/CE               |

\*In caso di presenza di gelatina e colla (di pesce): questi componenti 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:

28/04/20