

HEFEN

Wir erklären hiermit:

- daß das unten bezeichnete Produkt von der Qualitätssicherungsabteilung der AEB S.p.A. durch das Qualitäts Management System Stichproben und Screening Methoden kontrolliert wurde entsprechend UNI EN ISO 9001.

- Die Produktions-, Vertriebs- und Dienstleistungsaktivitäten der AEB S.p.A. werden unter Einhaltung der HACCP-Anforderungen und der Vorschriften des Hygienepakets (REG (EG) Nr. 178/2002, REG (EG) 852/2004, REG (EG) 853/2004) und dem Zertifikat UNI EN ISO 22000 ausgeführt werden.
- Dass die Primärverpackung (MOCA) in Übereinstimmung mit Reg. EG 1935/2004, Reg. EU 10/2011 ist sowie darauffolgende Änderungen und Zusätze die die Materialien und die Gegenstände betreffen, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Dass die Kennzeichnung in Übereinstimmung mit Reg. EU 1169/2011 ist, betreffend Lebensmittelinformation und Reg. EG 1272/2008 (Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung).
- Dass alle unsere Produkte in Übereinstimmung mit den Richtlinien der FAO/WHO – JECFA – FCC sind.

Wir bestätigen hiermit, dass alle unsere Produkte in Übereinstimmung sind, wenn nötig, mit:

- Codex Oenologique International
- Reg. EU 2019/934 und darauffolgende Änderungen und Zusätzen betreffend der Weinerzeugniskategorien, der önologische Verfahren und der dies bezüglichen Einschränkungen.
- Reg. EG 1333/2008 und darauffolgende Änderungen und Zusätze bezüglich Lebensmittelzusatzstoffe.
- Reg. EU 231/2012 betreffend der Vorschriften von Lebensmittelzusatzstoffen.
- Reg. EU 2023/915 betreffend der Höchstgehalte von bestimmten Kontaminanten in Lebensmitteln.

Wo anwendbar, sind sie in Übereinstimmung mit:

- Reg. EG 1332/2008 und darauffolgende Änderungen und Zusätze bezüglich Lebensmittelenzyme.

Produkt: FERMOL Amyl

Technische Daten: Ideale Hefemischung für die Entwicklung von Thiolen und Estern

DE_0290425

Parameter	Maßeinheiten	Meßintervall
Aussehen	sensorisch	beiges Granulat
Feuchtigkeit	%	< 8
pH in Lösung 5 %	Colog H+	4 - 6
Schwermetalle	mg/kg	< 10
Essigbakterien	ufc/ml	< 10^4
Milchsäurebakterien	ufc/ml	< 10^5
Lebendzellen	ufc/g	> 1 x 10^10
Krankheitserreger (wie Salmonellen spp)	ufc/25 g	wachstumsfrei
Reinheit der Rohmaterialien (Oenologischer Codex)	Bestätigung	konform mit aktuellen Gesetzen
Allergene*	Bestätigung	Allergenfrei. Reg. UE 1169/2011
GMO	Bestätigung	Free (Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003)
Halal	Bestätigung	Verfügbare Ersatzerklärung
Vegan	Bestätigung	Geeignet für vegane und vegetarische Verwendung
Palmöl	Bestätigung	Palm Oil Free
Biologisch	Bestätigung	kompatibel gemäß der Reg. UE 2021/1165
NOP	Bestätigung	kompatibel gemäß der Reg. NOP
Ionsierende Strahlung	Bestätigung	nicht mit ionisierender Strahlung behandelt
Nanomaterialien	Bestätigung	konform mit Reg. UE 1169/2011 Art.2
Koscher	Bestätigung	Verfügbares zertifikat Pareve
MOSH MOAH	Bestätigung	Abwesend/Konform mit Reg. UE 2017/84

*In Gegenwart von fischgelatine und Hausenblase: Diese Komponenten sind von der Kennzeichnungspflicht zur Klärung von Wein und Bier ausgenommen

Die spezifischen Parameter werden per Produktionscharge oder Probennahme ermittelt. Dabei werden die analytischen Daten und die Angaben aus der Literatur als Teil des angewendeten Kontrollsystens 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:

29/04/25

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015 da Certiquality
AEB SpA – Gesellschaft mit Qualitätsmanagement-System zertifiziert nach UNI EN ISO 9001: 2015 durch Certiquality

vertraulicher Dokumente - Vervielfältigung verboten

AEB S.p.A.
Via Arici, 104 - San Polo
25134 BRESCIA
Part. I.V.A.: 04915140967

FERMOL_Amyl_CDS_DE_0290425_OENO_DE