

## LEVEDURAS

Declara-se que:

- O produto abaixo indicado é controlado pelo Serviço de Controlo de Qualidade da AEB S.p.A através de procedimentos de amostragem e monitoramento previstos pelo Sistema de Gestão de Qualidade Empresarial conforme UNI EN ISO 9001.

- As atividades de produção, distribuição e serviços da AEB S.p.A são realizadas em conformidade com as obrigações do HACCP e com os regulamentos que compõem o pacote de higiene (incluindo o Reg. (CE) n.º 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004) e com a certificação UNI EN ISO 22000.
- As embalagens primárias (MOCA) estão em conformidade com os Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 e sucessivas modificações, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contato com os alimentos.
- A rotulagem está em conformidade com o Reg. UE 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios e Reg. CE 1272/2008 (CLP - Classificação, rotulagem e embalagem de substâncias e misturas).
- Todos os nossos produtos estão em conformidade com as diretrizes da FAO / OMS - JECFA - FCC.

Por esse meio certificamos que o nosso produto está em conformidade, quando necessário, com:

- Codex Oenologique International
- Reg. UE 2019/934 e s.m.i. relativo às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis.
- Reg. CE 1333/2008 e sucessivas modificações, relativo aos aditivos alimentares.
- Reg. UE 231/2012 relativo às especificações para os aditivos alimentares.
- Reg. UE 2023/915 sobre os teores máximos de certos contaminantes presentes nos produtos alimentícios

Onde aplicável, eles cumprem:

- Reg. CE 1332/2008 e sucessivas modificações, relativo às enzimas alimentares.

Produto: FERMOL Amyl

Especificação: Mistura de leveduras ideal para o desenvolvimento de tíois e ésteres

PT\_0290425

Parâmetro	u.d.m.	Intervalo
Aspetto	sensorial	Grânulos, cor bege
Humidade	%	< 8
pH em solução a 5%	Colog H+	4 - 6
Metais pesados (como chumbo)	mg/kg	< 10
Bactérias acéticas	cfu/ml	< 10^4
Bactérias láticas	cfu/ml	< 10^5
Teor de células vivas	cfu/g	> 1 x 10^10
Patogénicos (como salmonela spp)	cfu/25 g	Ausência de crescimento
Pureza matérias-primas (Codex Oenologique)	Declaração (Certificação)	Conforme legislação em vigor
Alergénicos*	Declaração (Certificação)	Alergénios* não presentes. Reg. UE 1169/2011
OGM	Declaração (Certificação)	Free (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)
Halal	Declaração (Certificação)	Declaração de substituição disponível
Vegan	Declaração (Certificação)	Adequado para uso vegan e vegetariano
Óleo de palma	Declaração (Certificação)	Palm Oil Free
biológico	Declaração (Certificação)	compatível de acordo com o Reg. UE 2021/1165
NOP	Declaração (Certificação)	compatível de acordo com o Reg. NOP
Radiações ionizantes	Declaração (Certificação)	Não submetido a radiações ionizantes
Nanomateriais	Declaração (Certificação)	Conforme Reg. UE 1169/2011 Art.2
Kosher	Declaração (Certificação)	Certificado Pareve disponível
MOSH MOAH	Declaração (Certificação)	Ausente/Conforme Reg. UE 2017/84

\*Na presença de gelatina ou cola (de peixe): esses componentes estão isentos da obrigação de rotulagem, para a clarificação de vinho e cerveja

Os parâmetros de especificação indicados são avaliados por lote ou por amostra, considerando os dados analíticos e a literatura dos materiais adotados, no âmbito do sistema de controlo em vigor para o cumprimento dos intervalos de conformidade definidos.

Os dados declarados representam o resultado da atividade do Controlo de Qualidade. Os valores indicados expressam a média do produto sobre a totalidade dos lotes produzidos. Esta ficha não exime o comprador dos seus próprios controlos nem certifica propriedades particulares para aplicações específicas.

Emitido eletronicamente pelo Serviço de Controlo de Qualidade, em:

29/04/25

AEB S.p.A.  
Via Arioli, 104 - San Polo  
25134 BRESCIA  
Part. I.V.A.: 048015140967