LEVURE

Nous déclarons que :

• Le produit indiqué ci-dessous est contrôlé par le Service Contrôle Qualité d'AEB S.p.A. suivant la procédure d'échantillonnage et de suivi prévue par le Système de Management Qualité d'entreprise UNI EN ISO 9001.

• Les activités de production, de distribution et de service AEB S.p.A sont conformes aux qualités HACCP et au Reg. CE 178/2002 et aux normes (Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg.CE 854/2004) mais aussi à la certification UNI EN ISO 22000.

• Les emballages primaires (MOCA) sont conformes au Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 et s. m. i. relativement aux matériaux et aux objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires.

• L'étiquetage est conforme au Reg. UE 1169/2011 relatif aux informations sur les aliments et Reg. CE 1272/2008 (CLP – Classification, labelling and packaging).

• Tous nos produits sont en ligne avec les organismes FAO/WHO - JECFA - FCC.

Par la présente, nous certifions que notre produit est conforme au :

• Codex Œnologique International.

• Reg. CE 934/2019 et s.m.i. relatif aux catégories de produits vitivinicoles, aux pratiques œnologiques et à ses restrictions.

• Reg. CE 1333/2008 e s. m. i relatif aux additifs alimentaires.

• Reg. UE 231/2012 relatif aux spécificités des additifs alimentaires.

• Reg. CE 1881/2006 relatif aux teneurs maximum de certains contaminants dans les produits alimentaires.

Produit: **FERMOL AROME PLUS**

Spécification: vins blancs FR_3090120

Paramètre	u.d.m.	Intervalle
Aspect	sensorielle	Granulés beige
Humidité	%	< 8
pH en solution à 5%	Colog H+	4 - 6
Métaux lourds (tel que le plomb)	mg/kg	< 10
Bactéries acétiques	ufc/ml	< 10^3
Bactéries lactiques	ufc/ml	< 10^5
Teneur en cellules vivantes	ufc/g	> 10 x 10^9
Pureté matières premières (Codex Oenologique)	Attestation	Conformes aux normes en vigueur
Allergènes*	Attestation	Allergènes*non présents. Reg. UE 1169/2011
OGM	Attestation	Free (Reg. CE 1829/2003 et 1830/2003)
Halal	Attestation	Déclaration de remplacement disponible
Huile de palme	Attestation	Absent
Végétalien	Attestation	Adapté pour utilisation vegan et végétarienne.
Biologique	Attestation	compatible selon la Reg. UE 203/2012
NOP	Attestation	compatible selon la Reg. NOP
Radiations ionisantes	Attestation	Conformes aux la directive 1999/2/CE

*La gélatine et la colle (de poisson) sont exemptes d'obligation d'étiquetage, pour la clarification du vin et de la bière

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: 09/01/20

AEB S.p.A. Via Artigl. 104 - San Polo 25134 BRESCIA Part. IVA: 04918140967

Les informations fournies dans ce document représentent le maximum des connaissances d'AEB S.p.A. et sont les plus complètes et fiables à ce jour. Ces informations se réfèrent au matériel spécifique et ne peuvent être considérées valables pour du matériel utilisé en combinaison avec autre produit ou process. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer de la l'intégralité des informations pour son propre usage particulier. La présente note peut faire l'objet de modifications sans préavis.

document confidentiel - reproduction interdite