

## LEVADURAS

**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 obrigações do Reg. 178/2002 e suas normas de aplicação (Reg. 852/2004, Reg. 853/2004, Reg. 854/2004) e certificado UNI EN ISO 22000.
- As embalagens primárias (MOCA) estão em conformidade com os Reg. 1935/2004, Reg. 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. 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 com:

- Codex Oenologique International
- Reg. 606/2009 relativo às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis.
- Reg. 1333/2008 e sucessivas modificações, relativo aos aditivos alimentares.
- Reg. 231/2012 relativo às especificações para os aditivos alimentares.
- Reg. 1881/2006 sobre os tores máximos de certos contaminantes presentes nos produtos alimentícios

**Produto: FERMOL DAVIS 522**

**Especificação:** Produtos multi-usos

PT\_1290719

Parâmetro	u.d.m.	Intervalo
Aspeto	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 <sup>3</sup>
Bactérias lácticas	cfu/ml	< 10 <sup>5</sup>
Teor de células vivas	cfu/g	> 10 x 10 <sup>9</sup>
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)	Ausente
biológico	Declaração (Certificação)	compatível de acordo com o Reg. UE 203/2012
Radiações ionizantes	Declaração (Certificação)	Conforme com a directiva 1999/2/CE

\*Gelatina e cola (de peixe) estão isentas 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 exige o comprador dos seus próprios controlos nem certifica propriedades particulares para aplicações específicas.

Emitido eletronicamente pelo Serviço de Controlo de Qualidade, em: 29/07/19