

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

- Codex Oenologique International.
- Reg. 606/2009 riguardante le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni.
- Reg. 1333/2008 e s.m.i relativo agli additivi alimentari.
- Reg. 231/2012 riguardante le specifiche degli additivi alimentari.
- Reg. 1881/2006 riguardante i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

**Prodotto:** FERMOL PB2033

**Specifica:** Vini rosati/rossi leggeri

IT\_1290719

| 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 acetici                           | ufc/ml       | < 10 <sup>3</sup>                          |
| Batteri lattici                           | ufc/ml       | < 10 <sup>5</sup>                          |
| Contenuto in cellule vive                 | ufc/g        | > 10 x 10 <sup>9</sup>                     |
| Purezza materie prime (Codex Oenologique) | Attestazione | Conformi normativa corrente                |
| Allergeni*                                | Attestazione | Allergeni* non presenti. Reg. UE 1169/2011 |
| OGM                                       | Attestazione | Free (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003)        |
| Halal                                     | Attestazione | Disponibile dichiarazione sostitutiva      |
| Vegano                                    | Attestazione | Adatto ad uso vegano e vegetariano         |
| Olio di palma                             | Attestazione | Assente                                    |
| Bio                                       | Attestazione | Compatibile secondo Reg. UE 203/2012       |
| Radiazioni ionizzanti                     | Attestazione | Conforme direttiva 1999/2/CE               |

\*Gelatina e colla (di pesce) 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:

29/07/19

**AEB S.p.A.**  
Via Arici, 104 - San Polo  
25134 BRESCIA  
Part. I.V.A.: 04075140967