

REGULADORES Y NUTRIENTES

Se declara que:

• el producto indicado a continuación es controlado por el Servicio de Control de Calidad de AEB S.p.A. mediante la aplicación de los procedimientos de muestreo y seguimiento previstos en el Sistema de Gestión de la Calidad Corporativo conforme ENE EN ISO 9001.

- Las actividades de producción, distribución y servicio de AEB S.p.A. se llevan a cabo de conformidad a los requisitos HACCP y a los reglamentos que componen el paquete de higiene (incluidos el Reg. (CE) nº 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004) y con la certificación UNI EN ISO 22000.
- Los envases primarios (Materiales en Contacto con Alimentos) son conformes a los Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 y sus sucesivas actualizaciones y modificaciones posteriores relativas a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- El etiquetado es conforme al Reg. UE 1169/2011 relativo a la información alimentaria y Reg. CE 1272/2008 (CLP - Classification, labelling and packaging).
- Todos nuestros productos son conformes a las directrices FAO/WHO – JECFA - FCC

Con la presente certificamos que nuestro producto es conforme, cuando aplique, a:

- Codex Enológico Internacional.
- Reg. UE 2019/934 y s.m.i. relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables.
- Reg. CE 1333/2008 y sucesivas modificaciones y actualizaciones posteriores sobre aditivos alimentarios.
- Reg. UE 231/2012 relativo a las especificaciones para los aditivos alimentarios.
- Reg. UE 2023/915 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

En su caso, cumplen con:

- Reg. CE 1332/2008 y sucesivas modificaciones y actualizaciones posteriores sobre enzimas alimentarios.

Producto: FERMOPLUS MALOLACTIQUE 2.0

Específico: Orgánica

SP_1221025

Parámetro	u.d.m.	Intervalo
Aspecto físico	sensorial	Polvo fino beige
Densidad	g/ml	0,45 - 0,55
Humedad	%	< 7
Contenido en nitrógeno	%	5,5 - 6,5
pH en solución al 5%	Colog H+	5,5 - 6,5
Metales pesados (como plomo)	mg/kg	< 10
Patógenos (como salmonella spp)	ufc/25 g	Ausencia de crecimiento
Pureza materias primas (Codex Enológico)	Declaración	Conforme normativa vigente
Alérgenos*	Declaración	Alérgenos* no presentes. Reg. UE 1169/2011
OGM	Declaración	Free (Reg. CE 1829/2003 y 1830/2003)
Vegetariano	Declaración	Adecuado para uso vegano y vegetariano
Ecológico	Declaración	Compatible según el Reg. UE 2021/1165
Halal	Declaración	Declaración de reemplazo disponible
Radiaciones ionizantes	Declaración	No sometido a radiaciones ionizantes
Nanomateriales	Declaración	Conforme Reg. UE 1169/2011 Art.2

*En caso de presencia de gelatina y cola de pescado, estos componentes están exentos de la obligación de etiquetado en el uso, para clarificación de vino y cerveza.

Los parámetros de especificación mencionados se valoran por lote o muestra, teniendo en cuenta los datos analíticos y la documentación de los materiales utilizados, como parte del sistema de control para cumplimiento de los intervalos de mantenimiento definido

Los datos declarados representan el resultado del Control de Calidad. Los valores indicados expresan el medio del producto, en el total de los lotes realizados. Esta ficha no exime al comprador de realizar su propio control, ni certifica propiedades especiales para aplicaciones específicas.

Publicado electrónicamente por el Servicio Control de Calidad: 22/10/25

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015 da Certitaly
 AEB SpA – empresa con el sistema de gestión de calidad certificado UNI EN ISO 9001: 2015 por Certitaly

documento confidencial - Prohibida la reproducción

FERMOPLUS MALOLACTIQUE 2.0_CDS_SP_1221025_OENO.SP

La información proporcionada en este documento representa el máximo conocimiento de AEB y con los más fiables a partir de la fecha indicada. La información se refiere al específico material y no pueden considerarse válidas si dicho material es usado en combinación a otros materiales o procesos. Y responsabilidad del usuario garantizar la idoneidad e integridad de dicha información para su propio uso. Estas especificaciones pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.