

## REGULADORES E NUTRIENTES

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:** FERMOPLUS MALOLACTIQUE 2.0

**Especificação:** Orgânicos

PT\_1221025

| Parâmetro                                  | u.d.m.                    | Intervalo                                     |
|--------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Aspeto                                     | sensorial                 | Pó fino bege                                  |
| Densidade                                  | g/ml                      | 0,45 - 0,55                                   |
| Humidade                                   | %                         | < 7                                           |
| Teor em azoto                              | %                         | 5,5 - 6,5                                     |
| pH em solução a 5%                         | Colog H+                  | 5,5 - 6,5                                     |
| Metais pesados (como chumbo)               | mg/kg                     | < 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) | Alergénicos* não presentes. Reg. UE 1169/2011 |
| OGM                                        | Declaração (Certificação) | Free (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)          |
| Vegan                                      | Declaração (Certificação) | Adequado para uso vegan e vegetariano         |
| biológico                                  | Declaração (Certificação) | compatível de acordo com o Reg. UE 2021/1165  |
| Halal                                      | Declaração (Certificação) | Declaração de substituição disponível         |
| Radiações ionizantes                       | Declaração (Certificação) | Não submetido a radiações ionizantes          |
| Nanomateriais                              | Declaração (Certificação) | Conforme Reg. UE 1169/2011 Art.2              |

\*Na presença de gelatina ou cola (de peixe): esses componentes 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 exime o comprador dos seus próprios controlos nem certifica propriedades particulares para aplicações específicas.

Emitido eletronicamente pelo Serviço de Controlo de Qualidade, em:

22/10/25

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015 da Certiquality  
 AEB SpA – empresa com sistema de gestão da qualidade certificado UNI EN ISO 9001: 2015 pela Certiquality

**AEB S.p.A.**  
 Via Artici, 104 - San Polo  
 28134 BRESCIA  
 Part. I.V.A.: 04015140987

**documento confidencial - reprodução proibida**

FERMOPLUS\_MALOLACTIQUE\_2.0\_CDS\_PT\_1221025\_OENO\_PT

As informações fornecidas neste documento representam o melhor do conhecimento da AEB S.p.A. e são as mais precisas e confiáveis à data da sua emissão. Tais informações referem-se unicamente ao material indicado e podem não ser válidas se o material for utilizado de modo impróprio ou em conjunto com outros ou processo. É do utilizador a responsabilidade de assegurar-se da adequação e abrangência, para uso próprio, das informações aqui contidas. A presente especificação pode ser objeto de alterações sem aviso prévio.