

## REGOLATORI & NUTRIZIONE DI FERMENTAZIONE

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:** FERMOPLUS H2S FREE 2.0

**Specifica:** Organici

IT\_1160119

Parametro	u.d.m.	Intervallo
Aspetto	sensoriale	Polvere beige
Densità	g/ml	0,4 - 0,5
Umidità	%	< 7
pH in soluzione 5%	Colog H+	5,5 - 6,5
Metalli pesanti (come piombo)	mg/kg	< 10
Patogeni (come salmonella spp)	ufc/25 g	Assenza di crescita
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)
Vegano	Attestazione	Adatto ad uso vegano e vegetariano
Bio	Attestazione	Compatibile secondo Reg. UE 203/2012
MOSH MOAH	Attestazione	Assenti/Conforme Reg. UE 2017/84
Nanomateriali	Attestazione	Conforme Reg.UE 1169/2011 Art.2
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:

16/01/19

**AEB S.p.A.**  
Via Arici, 104 - San Polo  
25134 BRESCIA  
Part. I.V.A.: 04015140987

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015 da Certiquality  
AEB SpA – quality system management certified against UNI EN ISO 9001:2015 by Certiquality

**documento riservato - riproduzione vietata**

FERMOPLUS\_H2S\_FREE\_2.0\_CDS\_IT\_1160119\_OENO\_IT

Le informazioni fornite in questo documento rappresentano il massimo delle conoscenze della AEB S.p.A. e sono le più accurate e affidabili alla data della presente stesura. Tali informazioni si riferiscono allo specifico materiale e non possono essere considerate valide per tale materiale usato in combinazione con altro materiale o processo. E' responsabilità dell'utilizzatore di assicurarsi dell'opportunità e completezza di tali informazioni per il proprio particolare uso. La presente specifica può essere oggetto di modifiche senza preavviso.