

TANNINI ENOLOGICI

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. 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: FERMOTAN T3

Specifica: Tannini enologici ellagici e proantocianidinici

IT_0300519

Parametro	u.d.m.	Intervallo
Aspetto	sensoriale	Polvere marrone
Densità	g/ml	0,45 - 0,55
pH in soluzione 5%	Colog H+	6,5 - 7,5
Umidità	%	< 10
Purezza materie prime (Codex Oenologique)	Attestazione	Conformi normativa corrente
Allergeni*	Attestazione	Allergeni* non presenti. Reg. UE 1169/2011
Bio	Attestazione	Compatibile secondo Reg. UE 203/2012
OGM	Attestazione	Free (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003)
Vegano	Attestazione	Adatto ad uso vegano e vegetariano
Halal	Attestazione	Disponibile dichiarazione sostitutiva
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:

30/05/19