CLARIFICANTES

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 obrigações do Reg. CE 178/2002 e suas normas de aplicação (Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004) e certificado 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 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. CE 1881/2006 sobre os tores máximos de certos contaminantes presentes nos produtos alimentícios
Onde aplicável, eles cumprem:
• Reg. CE 1332/2008 e sucessivas modificações, relativo aos enzimas alimentares.

Produto: **GELASIL EXTRA FINE**

Especificação: Orgânicos PT_2090920

Parâmetro	u.d.m.	Intervalo
Aspeto	sensorial	Pó granulado amarelo
Densidade	g/ml	0,3 - 0,4
pH em solução a 5%	Colog H+	5 - 6
Humidade	%	< 12
Teor em azoto	%	15 - 16
Teor de proteína (Nt x 6,25)	%	> 93
Metais pesados cedíveis (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)	Alergénios* não presentes. Reg. UE 1169/2011
OGM	Declaração (Certificação)	Free (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)
biológico	Declaração (Certificação)	compatível de acordo com o Reg. UE 2019/2164
Radiações ionizantes	Declaração (Certificação)	Conforme com a directiva 1999/2/CE
Vegan	Declaração (Certificação)	Não é adequado
Óleo de palma	Declaração (Certificação)	Ausente

*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: 09/09/20

AEB S.p.A. Via Articl. 104 - San Polo 25134 BRESCIA Part. I.V.A.: 04015140967

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 o bjeto de alterações sem aviso prévio..

documento confidencial - reprodução proibida