

## LEVADURAS

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.

- La actividad de producción, distribución y servicio de AEB S.p.A se lleva a cabo conforme a los requisitos HACCP y a lo requerimiento del Reg. CE 178/2002 y sus normativas de aplicación (Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004) y está certificada conforme UNE 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 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. CE 1881/2006 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:** LEVULIA T.P.CO

**Específico:** vinos tintos estructurados

SP\_1060820

Parámetro	u.d.m.	Intervalo
Aspecto físico	sensorial	Gránulos beige
Humedad	%	< 8
pH en solución al 5%	Colog H+	4 - 6
Contenido en células vivas	ufc/g	> 10 x 10 <sup>9</sup>
Patógenos (como salmonela spp)	ufc/25 g	Ausencia de crecimiento
Bacterias acéticas	ufc/ml	< 10 <sup>4</sup>
Bacterias lácticas	ufc/ml	< 10 <sup>5</sup>
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)
Ecológico	Declaración	Compatible según el Reg. UE 2019/2164
Vegetariano	Declaración	Adecuado para uso vegano y vegetariano
Radiaciones ionizantes	Declaración	Conforme la directiva 1999/2/CE

\*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:

06/08/20

AEB S.p.A.  
 Via Azzurra, 10 - 31044 Biadene della  
 Battaglia (TV) - Italia  
 Part. IVA: 0406140027

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

documento confidencial - Prohibida la reproducción

LEVULIA\_T.P.CO\_CDS\_SP\_1060820\_oenolia\_SP

La información proporcionada en este documento representa el máximo conocimiento de AEB y son 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.