DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Rif: MOD SOP CQ 01 04 Rev: 00-PT Data:23.06.2015 BU OENO

Emesso: RSGQ Controllato: RSGQ Approvato: RDD Argentina / Australia / Brazil / Chile / China / France / Germany / Hungary / Italy / Portugal / South Africa / Spain/ USA

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 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 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: **MICRONIX**

Especificação: produtos complexos PT 2040924

| Parâmetro | u.d.m. | Intervalo |
|--------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------|
| Aspeto | sensorial | Pó bege |
| Densidade | g/ml | 0,6 - 0,8 |
| pH em solução a 1% | Colog H+ | 6,4 - 7,4 |
| Cinzas totais | % | 48 - 50,5 |
| 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) | Contém derivados do leite |
| OGM | Declaração (Certificação) | Free (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003) |
| Halal | Declaração (Certificação) | Declaração de substituição disponível |
| Óleo de palma | Declaração (Certificação) | Palm Oil Free |
| biológico | Declaração (Certificação) | compatível de acordo com o Reg. UE 2021/1165 |
| Radiações ionizantes | Declaração (Certificação) | Não submetido a radiações ionizantes |
| Nanomateriais | Declaração (Certificação) | Conforme Reg. UE 1169/2011 Art.2 |
| - | · | |

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:

04/09/24

^{*}Na presença de gelatina ou cola (de peixe): esses componentes estão isentas da obrigação de rotulagem, para a clarificação de vinho e cerveja