

TRATAMIENTO ESPECÍFICO

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. 178/2002 y sus normativas de aplicación (Reg.852/2004, Reg. 853/2004, Reg. 854/2004) y está certificada conforme UNE EN ISO 22000.
- Los envases primarios (Materiales en Contacto con Alimentos) son conformes a los Reg. 1935/2004, Reg. 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. 1169/2011 relativo a la información alimentaria y Reg. 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. 606/2009 relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables.
- Reg. 1333/2008 y sucesivas modificaciones y actualizaciones posteriores sobre aditivos alimentarios.
- Reg. 231/2012 relativo a las especificaciones para los aditivos alimentarios.
- Reg. 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Producto: MIX ACID TM

Específico: acidificación

SP_1170119

Parámetro	u.d.m.	Intervalo
Aspecto físico	sensorial	Líquido límpido incoloro
Densidad	g/ml	1,17 - 1,27
pH	Colog H+	< 2
Metales pesados (como plomo)	mg/kg	< 10
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)
Halal	Declaración	Declaración de reemplazo disponible

*Gelatina y cola de pescado 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:

17/01/19

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008 da Certiquality
AEB SpA – empresa con el sistema de gestión de calidad certificado UNI EN ISO 9001: 2008 por Certiquality

AEB S.p.A.
Via Sile, 104 - 36014 Polo
SARONNO (VI) - ITALIA
Part. IVA: 0401608027

La información proporcionada en este documento representa el máximo conocimiento de AEB y son los más fiables a partir de la fecha indicada. Tal 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.