STABILIZZANTI

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 9001:2008. I materiali per uso alimentare o contatto alimentare sono conformi ai requisiti HACCP - Codex Alimentarius.

Si conferma che il prodotto citato soddisfa i criteri menzionati nella specifica di seguito indicata. Il prodotto è preparato ed etichettato in conformità alla normativa vigente, con specifico riferimento al settore enologico, per il quale la regolamentazione prevede principalmente la conformità al Codex Oenologique International, a cura dell'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), nella sua versione aggiornata ed al Reg. CE 606/2009 e successive integrazioni e modifiche.

Prodotto: **NOXITAN AMMONIUM GAL**

Specifica: Antiossidante stabilizzante IT_1261018

Parametro	u.d.m.	Intervallo
Aspetto	sensoriale	Liquido giallo chiaro
Densità	g/ml	1,25 - 1,35
pH in soluzione 1%	Colog H+	5,5 - 6,5
Anidride solforosa titolabile	%	32 - 35
Patogeni (come salmonella spp)	ufc/25 g	Assenza di crescita
Purezza materie prime (Codex Oenologique, additivi)	Attestazione	Conformi normativa corrente
Allergeni*	Attestazione	Contiene solfiti
OGM	Attestazione	Free (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003)
Vegano	Attestazione	Adatto ad uso vegano e vegetariano
Kosher, Halal, Bio	Attestazione	Non disponibile

*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 rappresentato 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: 26/10/18

AEB S.p.A. Via Arici, 104 - San Polo 25134 BRESCIA Partita IVA: 04015140967

Le informazioni fornite in questo documento rappresentano il massimo delle conoscenze della AEB S.p.A. e sono le più accurate e affidabili alla data della presente stesura. Tali informazioni si riferiscono allo specifico materiale e non possono essere considerate valide per tale materiale usato in combinazione con altro materiale o processo. E' responsabilità dell'utilizzatore di assicurarsi dell'oppor tunità e completezza di tali informazioni per il proprio particolare uso. La presente specifica può essere oggetto di modifiche senza preavviso.

documento riservato - riproduzione vietata