

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' A SPECIFICHE TECNICHE

Approvato: RDD

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

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

CHIARIFICANTI

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.
- Le attività di produzione, distribuzione e servizio di AEB S.p.A sono svolte in conformità ai requisiti HACCP ed alle normative che compongono il pacchetto igiene (tra cui il Reg. (CE) N. 178/2002, il Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004) e certificate UNI EN ISO 22000.
- Gli imballi primari (MOCA) sono conformi ai Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 e s.m.i riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari .
- L'etichettatura è conforme al Reg. UE 1169/2011 relativo alla informazioni sugli alimenti e Reg. CE 1272/2008 (CLP Classification, labelling and packaging).
- Tutti i nostri prodotti sono conformi alle linee guida FAO/WHO JECFA FCC.

Con la presente certifichiamo che il nostro prodotto è conforme, quando applicabile, a:

- Codex Oenologique International.
- Reg. UE 2019/934 e s.s.m.i. riguardante le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni.
- Rea. CE 1333/2008 e s.m.i relativo gali additivi alimentari.
- Reg. UE 231/2012 riguardante le specifiche degli additivi alimentari.
- Reg. UE 2023/915 riguardante i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari. Dove applicabile sono conformi a:
- Reg. CE 1332/2008 e s.m.i relativo agli enzimi alimentari.

Prodotto: **OVOGEL**

Parametro

pH in soluzione 1%

Radiazioni ionizzanti

Nanomateriali

Aspetto

Densità

Organici IT_2040924 Specifica: u.d.m.

sensoriale

Colog H+

g/ml

Intervallo

0.33 - 0.4365-7

Polvere finissima giallina

Non sottoposto a radiazioni ionizzanti

Conforme Reg.UE 1169/2011 Art.2

Contenuto in proteine (Nt x 6,25)	%	80 - 83
Metalli pesanti (come piombo)	mg/kg	< 20
Patogeni (come salmonella spp)	ufc/25 g	Assenza di crescita
Purezza materie prime (Codex Oenologique, additivi)	Attestazione	Conformi normativa corrente
Allergeni*	Attestazione	Contiene derivati dell'uovo
OGM	Attestazione	Free (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003)
Olio di palma	Attestazione	Palm Oil Free
Bio	Attestazione	Compatibile secondo Reg. UE 2021/1165
Halal	Attestazione	Disponibile dichiarazione sostitutiva

Attestazione

Attestazione

*In caso di presenza di gelatina e colla (di pesce): questi componenti 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. Que scheda non esime l'acquirente dal proprio controllo, né attesta proprietà particolari per specifiche applicazioni.

Emesso elettronicamente dal Servizio Controllo Qualità il:

04/09/24

AEB 5. P. A. Polo VIB Arici, 104 - Sen Polo VIB Arici, 104 - SEN POLO 25134 B4015140967