

## 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 9001:2008. 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: PLUSTABIL REDOX**

**Specifica: Complessi**

IT\_0180416

Parametro	u.d.m.	Intervallo
Aspetto	sensoriale	Polvere fine beige
Densità	g/ml	0,4 - 0,5
pH in soluzione 5%	Colog H+	5,7 - 6,7
Contenuto in azoto	%	12 - 14
Patogeni (come salmonella spp)	ufc/25 g	Assenza di crescita
Purezza materie prime (Codex Oenologique)	Attestazione	Conformi normativa corrente
Allergeni*	Attestazione	Contiene derivati del latte
OGM ed etichettatura	Attestazione	OGM non presenti - Conforme normativa vigente
Imballaggi (Reg.CE 1935/04 e seguenti)	Attestazione	Conformi normativa corrente
Radiazioni ionizzanti	Attestazione	Non sottoposto a radiazioni ionizzanti
Kosher, Halal, Bio	Attestazione	Non disponibile

\*Prodotto movimentato in uno stabilimento che utilizza anche derivati di: pesce, latte, uova, senape, anidride solforosa

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 rappresentano 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: 18/04/16

**AEB S.p.A.**  
Via Arici, 104 - San Polo  
25134 BRESCIA  
Part. I.V.A.: 04815140967