

## CLARIFICANTES

Declara-se que o produto abaixo indicado é controlado pelo Serviço de Controlo de Qualidade da AEB S.p.A., através dos procedimentos de amostragem e monitoramento previstos pelo Sistema de Gestão Qualidade conforme UNI EN ISO 9001:2008. Os materiais para uso alimentar ou contato alimentar estão conforme as normas HACCP – Codex Alimentarius.

Declara-se que o produto citado cumpre os critérios mencionados na especificação a seguir indicada. O produto é preparado e rotulado de acordo com as normas em vigor, com referência específica ao setor enológico, para o qual a legislação prevê principalmente a conformidade com o Codex Oenologique International, de responsabilidade da OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), na sua versão atualizada pelo Reg. CE 606/2009 e sucessivas modificações e integrações.

**Produto:** PLUSTABIL REDOX

**Especificação:** produtos complexos

PT\_0180416

Parâmetro	u.d.m.	Intervalo
Aspeto	sensorial	Pó fino bege
Densidade	g/ml	0,4 - 0,5
pH em solução a 5%	Colog H+	5,7 - 6,7
Teor em azoto	%	12 - 14
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 e rotulagem	Declaração (Certificação OGM não presentes – Conforme legislação em vigor)	
Embalagens (Reg. CE 1935/04 e seguintes)	Declaração (Certificação Conforme legislação em vigor)	
Radiações ionizantes	Declaração (Certificação Não submetido a radiações ionizantes)	
Kosher, Halal, Bio	Declaração (Certificação Não disponível)	

\*Produto movimentado em um estabelecimento que também utiliza derivados de: peixe, leite, ovo, mostarda, anidrido sulfuroso.

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, 18/04/16