

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Controllato: RSGO

Rif: MOD_SOP_CQ_01_04 Rev: 00-DF Data:23.06.2015

BU Oeno

Approvato: RDD Argentina / Australia / Brazil / Chile / China / France / Germany / Hungary / Italy / Portugal / South Africa / Spain/ USA

SPEZIELLE BEHANDLUNGEN

Wir erklären hiermit:

- daß das unten bezeichnete Produkt von der Qualitätssicherungsabteilung der AEB S.p.A. durch das Qualitäts Management System Stichproben und Screening Methoden kontroliert wurde entsprechend UNI EN ISO 9001.
- Die Produktions-, Vertriebs- und Dienstleistungsaktivitäten der AEB S.p.A. werden unter Einhaltung der HACCP-Anforderungen und der Vorschriften des Hygienepakets (REG (EG) Nr. 178/2002, REG (EG) 852/2004, REG (EG) 853/2004) und dem Zertifikat UNI EN ISO 22000 ausgeführt werden.
- Dass die Primärverpackung (MOCA) in Übereinstimmung mit Reg. EG 1935/2004, Reg. EU 10/2011 ist sowie darauffolgendene Änderungen und Zusätze die die Materialien und die Gegenstände betreffen, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Dass die Kennzeichnung in Übereinstimmung mit Reg. EU 1169/2011 ist, betreffend Lebensmittelinformation und Reg. EG 1272/2008 (Einstufung, Kennzeichnung und Vernackung)
- Dass alle unsere Produkte in Übereinstimmung mit den Richtlinien der FAO/WHO –JECFA FCC sind.

Wir bestätigen hiermit, dass alle unsere Produkte in Übereinstimmung sind, wenn nötig, mit:

Emesso: RSGO

- Codex Oenologique International
- Reg. EU 2019/934 und darauffolgende Änderungen und Zusätzen betreffend der Weinerzeugniskategorien, der önologische Verfahren und der dies bezüalichen Einschränkungen.
- Reg. EG 1333/2008 und darauffolgende Änderungen und Zusätze bezüglich Lebensmittelzusatzstoffe.
- Reg. EU 231/2012 betreffend der Vorschriften von Lebensmittelzusatzstoffen.
- Reg. EU 2023/915 betreffend der Höchstgehalte von bestimmten Kontaminanten in Lebensmitteln.

Wo anwendbar, sind sie in Übereinstimmung mit:

• Reg. EG 1332/2008 und darauffolgende Änderungen und Zusätze bezüglich Lebensmittelenzyme.

PROTECT-F Produkt:

Technische Daten: Spezifische Behandlung auf Basis von Fumarsäure und tannine DE 2040825

Parameter	Maßeinheiten	Meßintervall
Aussehen	sensorisch	Hellbraunes Pulver
pH in Lösung 5 %	Colog H+	2 - 3
Dichte	g/ml	0,65 - 0,75
Reinheit der Rohmateralien (Oenologischer Codex)	Bestätigung	konform mit aktuellen Gesetzen
Allergene*	Bestätigung	Allergenfrei. Reg. UE 1169/2011
GMO	Bestätigung	Free (Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003)
Vegan	Bestätigung	Geeignet für vegane und vegetarische Verwendung
Ionsierende Strahlung	Bestätigung	nicht mit ionisierender Strahlung behandelt
Nanomaterialien	Bestätigung	konform mit Reg. UE 1169/2011 Art.2
Halal	Bestätigung	Verfügbare Ersatzerklärung
Palmöl	Bestätigung	Abwesend
	·	-

Die spezifischen Parameter werden per Produktionscharge oder Probennahme ermittelt. Dabei werden die analytischen Daten und die Angaben aus der Literatur als Teil des angewendetetn Kontrollsystems unter Beachtung von festgelegten Zeitabständen zu Grunde gelegt.

Die obenstehenden Daten sind Ergebnis unserer Qualitätssicherungsmaßnahmen. Alle Werte entsprechen dem Durchschnitt aller Produktionschargen. Der Käufer wird dadurch nicht von eigenen Qualitätskontrollen befreit, noch werden bestimmte Produkteigenschaften oder die Eignung für eine bestimmte Anwendung zugesichert.

Elektronisch erstellt durch das Qualitätskontrollmanagement am:

04/08/25

^{*}In Gegenwart von fischgelatine und Hausenblase: Diese Komponenten sind von der Kennzeichnungspflicht zur Klärung von Wein und Bier ausgenommen