ESTABILIZANTES

Declara-se que:

• O produto abaixo indicado é controlado pelo Serviço de Controlo de Qualidade da AEB S.p.A através de procedimentos de amostragem e monitoramento previstos pelo Sistema de Gestão de Qualidade Empresarial conforme UNI EN ISO 9001.

• As atividades de produção, distribuição e serviços da AEB S.p.A são realizadas em conformidade com as obrigações do HACCP e com os regulamentos que compõem o pacote de higiene (incluindo o Reg. (CE) n.º 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004) e com a certificação UNI EN ISO 22000.

• As embalagens primárias (MOCA) estão em conformidade com os Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 e sucessivas modificações, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contato com os alimentos.

• A rotulagem está em conformidade com o Reg. UE 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios e Reg. CE 1272/2008 (CLP - Classificação, rotulagem e embalagem de substâncias e misturas).

• Todos os nossos produtos estão em conformidade com as diretrizes da FAO / OMS - JECFA – FCC.

Por esse meio certificamos que o nosso produto está em conformidade, quando necessário, com:

• Codex Oenologique International

• Reg. UE 2019/934 e s.m.i. relativo às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis.

• Reg. CE 1333/2008 e sucessivas modificações, relativo aos aditivos alimentares.

• Reg. UE 231/2012 relativo às especificações para os aditivos alimentares.

• Reg. UE 2023/915 sobre os tores máximos de certos contaminantes presentes nos produtos alimentícios

Onde aplicável, eles cumprem:

• Reg. CE 1332/2008 e sucessivas modificações, relativo aos enzimas alimentares.

Produto: **RIDUXHIGH**

Especificação: protetores PT_5300425

Parâmetro	u.d.m.	Intervalo
Aspeto	sensorial	Pó fino branco
Densidade	g/ml	0,6 - 0,8
Sulfuroso efetivo ao embalamento	%	19 - 20
Patogénicos (como salmonela spp)	cfu/25 g	Ausência de crescimento

Pureza matérias-primas (Codex Oenologique, aditivos)	Declaração (Certificação)	Conforme legislação em vigor
Alergénicos*	Declaração (Certificação)	Contém sulfitos
OGM	Declaração (Certificação)	Free (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)
Halal	Declaração (Certificação)	Declaração de substituição disponível
Vegan	Declaração (Certificação)	Adequado para uso vegan e vegetariano
biológico	Declaração (Certificação)	compatível de acordo com o Reg. UE 2021/1165
Radiações ionizantes	Declaração (Certificação)	Não submetido a radiações ionizantes
Nanomateriais	Declaração (Certificação)	Conforme Reg. UE 1169/2011 Art.2
Óleo de palma	Declaração (Certificação)	Ausente

*Na presença de gelatina ou cola (de peixe): esses componentes estão isentas da obrigação de rotulagem, para a clarificação de vinho e cerveja

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, em: 30/04/25

AEB S.p.A.
Via Arici, 104 - San Polo
25134 BRESCIA
Part. IVA: 04915140967

As informações fornecidas neste documento representam o melhor do conhecimento da AEB S.p.A. e são as mais precisas e confiáveis à data da sua emissão. Tais informações referem-se unicamente ao material indicado e podem não ser válidas se o material for utilizado de modo impróprio ou em conjunto com outros ou processo. É do utilizador a responsabilidade de assegurar-se da adequação e abrangência, para uso próprio, das informações aqui contidas. A presente especificação pode ser objeto de alterações sem aviso prévio..

documento confidencial - reprodução proibida