

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Rif: MOD SOP CQ 01 04 Rev: 00-DF Data:23.06.2015

Approvato: RDD BU OENO Controllato: RSGQ

Argentina / Australia / Brazil / Chile / France / Germany / Hungary / Italy / Portugal / South Africa / Spain / Sweden / USA

## **STABILISATOREN**

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.
- Dass die Produktions-, Vertriebs- und Dienstleistungsaktivitäten der AEB SpA gemäß der Anforderungen von Reg. EG 178/2002 und deren Anwendungsvorschriften (REG. EG 852/2004, EG 853/2004, Reg. EG 854/2004) 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 Verpackung).
- Dass alle unsere Produkte in Übereinstimmung mit den Richtlinien der FAO/WHO –JECFA FCC sind.

Emesso: RSGQ

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

- Codex Oenologique International
- Req. EU 2019/934 und darauffolgende Änderungen und Zusätzen betreffend der Weinerzeugniskategorien, der önologische Verfahren und der dies bezüglichen Einschränkungen.
- Reg. EG 1333/2008 und darauffolgende Änderungen und Zusätze bezüglich Lebensmittelzusatzstoffe.
- Reg. EU 231/2012 betreffend der Vorschriften von Lebensmittelzusatzstoffen.
- Rea. EG 1881/2006 betreffend der Höchstaehalte von bestimmten Kontaminanten in Lebensmitteln.

Wo anwendbar, sind sie in Übereinstimmung mit:

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

Produkt: **SOUPPLANE** 

Lösung von Gummi Arabicum und Hefezellpräparaten Technische Daten:

DE 1090920

Parameter	Maßeinheiten	Meßintervall
Aussehen	sensorisch	hellgelbe Flüssigkeit
DO - 420 nm	Abs	< 0,2
Trübung	NTU	< 30
wirksames Schwefeldioxid bei Verpackung	%	0,4 - 0,5
Krankheitserreger (wie Salmonellen spp)	ufc/25 g	wachstumsfrei
Reinheit der Rohmateralien (Oenologischer Codex)	Bestätigung	konform mit aktuellen Gesetzen
Allergene*	Bestätigung	Enthält Schwefel
GMO	Bestätigung	Free (Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003)
Ionsierende Strahlung	Bestätigung	konform mit der Richtlinie 1999/27CE
Vegan	Bestätigung	Geeignet für vegane und vegetarische Verwendung

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

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:

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015 da Certiquality AEB SpA – Gesellschaft mit Qualitätsmanagement-System zertifiziert nach UNI EN ISO 9001: 2015 durch Certiquality

09/09/20

