STABILISANTS

Nous déclarons que :

• Le produit indiqué ci-dessous est contrôlé par le Service Contrôle Qualité d'AEB S.p.A. suivant la procédure d'échantillonnage et de suivi prévue par le Système de Management Qualité d'entreprise UNI EN ISO 9001.

• Les activités de production, de distribution et de service AEB S.p.A sont conformes aux qualités HACCP et des réglementations qui constituent le paquet hygiène (y compris le règlement (CE) n° 178/2002, le règlement (CE) n° 852/2004, le règlement (CE) n° 853/2004 et règlement (UE) 2017/625) et sont certifiées UNI EN ISO 22000.

• Les emballages primaires (MOCA) sont conformes au Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 et s. m. i. relativement aux matériaux et aux objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires.

• L'étiquetage est conforme au Reg. UE 1169/2011 relatif aux informations sur les aliments et Reg. CE 1272/2008 (CLP – Classification, labelling and packaging).

• Tous nos produits sont en ligne avec les organismes FAO/WHO - JECFA - FCC.

Par la présente, nous certifions que notre produit est conforme, si nécessaire, au :

• Codex Œnologique International.

• Reg. UE 2019/934 et s.m.i. relatif aux catégories de produits vitivinicoles, aux pratiques œnologiques et à ses restrictions.

• Reg. CE 1333/2008 e s. m. i relatif aux additifs alimentaires.

• Reg. UE 231/2012 relatif aux spécificités des additifs alimentaires.

• Reg. UE 2023/915 relatif aux teneurs maximum de certains contaminants dans les produits alimentaires.

Le cas échéant, ils respectent:

• Reg. CE 1332/2008 e s. m. i relatif aux enzymes alimentaires.

Produit: **SOUPPLANE**

Spécification: Solution de gomme arabique et dérivés de levures FR_3170926

Paramètre	u.d.m.	Intervalle
Aspect	sensorielle	Liquide jaune clair
DO 420 nm	Abs	< 0,4
Turbidité	NTU	< 100
Sulfure effective au conditionnement	%	0,35 - 0,58
Résidu sec	%	22 - 24
pH	Colog H+	3,3 - 4,3

Pureté matières premières (Codex Oenologique)	Attestation	Conformes aux normes en vigueur
Allergènes*	Attestation	Contient des sulfites
OGM	Attestation	Free (Reg. CE 1829/2003 et 1830/2003)
Radiations ionisantes	Attestation	Conformes aux la directive 1999/2/CE
Biologique	Attestation	compatible selon la Reg. UE 2021/1165
Végétalien	Attestation	Adapté pour utilisation vegan et végétarienne.
Halal	Attestation	Déclaration de remplacement disponible

*En présence de gélatine et colle (de poisson): ces composants sont exemptes d'obligation d'étiquetage, pour la clarification du vin et de la bière

Les paramètres spécifiques indiqués sont évalués par lot ou échantillon, en considérant les données analytiques et la fiche technique des matériels adoptés, dans le cadre du système de contrôle pour le maintien des intervalles de conformité définis.

Les données déclarées représente le résultat de l'activité du Contrôle Qualité. Les valeurs indiquées expriment la donnée moyenne du produit sur la totalité des lots réalisés. Cette fiche n'exempte pas l'acheteur de son propre contrôle, ni n'atteste les propriétés particulières pour applications spécifiques.

Emis de façon électronique par le Service Qualité le: 17/09/26

AEB S.p.A. Via Arici, 104 - 25134 BRESCIA Part. I.V.A.: 00215140967

Les informations fournies dans ce document représentent le maximum des connaissances d'AEB S.p.A. et sont les plus complètes et fiables à ce jour. Ces informations se réfèrent au matériel spécifique et ne peuvent être considérées valables pour du matériel utilisé en combinaison avec autre produit ou process. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer de la l'intégralité des informations pour son propre usage particulier. La présente note peut faire l'objet de modifications sans préavis.

document confidentiel - reproduction interdite