

## AFFINAMENTO

Si dichiara che:

• il prodotto indicato di seguito è controllato dal Servizio Controllo Qualità di AEB S.p.A. con l'utilizzo delle procedure di campionamento e monitoraggio previste dal Sistema di Gestione Qualità Aziendale conforme UNI EN ISO 9001.

- Le attività di produzione, distribuzione e servizio di AEB S.p.A sono svolte in conformità ai requisiti HACCP e agli adempimenti del Reg. CE 178/2002 e sue norme applicative (Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004) e certificate UNI EN ISO 22000.
- Gli imballi primari (MOCA) sono conformi ai Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 e s.m.i riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- L'etichettatura è conforme al Reg. UE 1169/2011 relativo alla informazioni sugli alimenti e Reg. CE 1272/2008 (CLP – Classification, labelling and packaging).
- Tutti i nostri prodotti sono conformi alle linee guida FAO/WHO - JECFA - FCC.

Con la presente certifichiamo che il nostro prodotto è conforme a:

- Codex Oenologique International.
- Reg. UE 2019/934 e s.s.m.i. riguardante le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni.
- Reg. CE 1333/2008 e s.m.i relativo agli additivi alimentari.
- Reg. UE 231/2012 riguardante le specifiche degli additivi alimentari.
- Reg. CE 1881/2006 riguardante i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

**Prodotto:** SUPER-MANN

**Specifica:** Derivati di lieviti

IT\_2060320

| Parametro                                 | u.d.m.       | Intervallo                                 |
|---|--------------|--|
| Aspetto                                   | sensoriale   | Polvere giallo beige                       |
| Densità                                   | g/ml         | 0,45 - 0,55                                |
| pH in soluzione 5%                        | Colog H+     | 6,1 - 7,1                                  |
| Contenuto in azoto                        | %            | 9 - 9,5                                    |
| Patogeni (come salmonella spp)            | ufc/25 g     | Assenza di crescita                        |
| Purezza materie prime (Codex Oenologique) | Attestazione | Conformi normativa corrente                |
| Allergeni*                                | Attestazione | Allergeni* non presenti. Reg. UE 1169/2011 |
| OGM                                       | Attestazione | Free (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003)        |
| Vegano                                    | Attestazione | Adatto ad uso vegano e vegetariano         |
| Halal                                     | Attestazione | Disponibile dichiarazione sostitutiva      |
| Bio                                       | Attestazione | Compatibile secondo Reg. UE 203/2012       |
| Radiazioni ionizzanti                     | Attestazione | Conforme direttiva 1999/2/CE               |

\*In caso di presenza di gelatina e colla (di pesce): questi componenti sono esenti dall'obbligo di etichettatura, per chiarifica di vino e birra

I parametri di specifica indicati sono valutati per lotto o a campione, considerando i dati analitici e la letteratura dei materiali adottati, nell'ambito del sistema di controllo in essere per il mantenimento degli intervalli di conformità definiti.

*I dati dichiarati rappresentano il risultato dell'attività del Controllo Qualità. I valori indicati esprimono il dato medio del prodotto, sulla totalità dei lotti realizzati. Questa scheda non esime l'acquirente dal proprio controllo, né attesta proprietà particolari per specifiche applicazioni.*

Emesso elettronicamente dal Servizio Controllo Qualità il:

06/03/20