Rif: MOD_SOP_CQ_01_04

Rev: 00-SP

Data:23.06.2015 BU OENO

DECLARACION DE CONFORMIDAD

Emesso: RSGQ Controllato: RSGQ Approvato: RDD

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

TANINOS

Se declara aue:

- el producto indicado a continuación es controlado por el Servicio de Control de Calidad de AEB S.p.A. mediante la aplicación de los procedimienots de muestreo y seguimiento previstos en el Sistema de Gestión de la Calidad Corporativo conforme ENE EN ISO 9001.
- Las actividades de producción, distribución y servicio de AEB S.p.A. se llevan a cabo de conformidad a los requisitos HACCP y a los reglamentos que componen el paquete de higiene (incluidos el Reg. (CE) nº 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004) y con la certificación UNI EN ISO 22000.
- Los envases primarios (Materiales en Contacto con Alimentos) son conformes a los Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 y sus sucesivas actualizaciones y modificaciones porteriores relativas a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- El etiquetado es conforme al Reg. UE 1169/2011 relativo a la información alimentaria y Reg. CE 1272/2008 (CLP Classification,
- Todos nuestros productos son conformes a las directrices FAO/WHO JECFA FCC

Con la presente certificamos que nuestro producto es conforme, cuando aplique, a:

- Codex Enológico Internacional.
- Reg. UE 2019/934 y s.m.i. relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables.
- Reg. CE 1333/2008 y sucesivas modificaciones y actualizaciones posteriores sobre aditivos alimentarios.
- Reg. UE 231/2012 relativo a las especificaciones para los aditivos alimentarios.
- Reg. UE 2023/915 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. En su caso, cumplen con:
- Reg. CE 1332/2008 y sucesivas modificaciones y actualizaciones posteriores sobre enzimas alimentarios.

Producto: **TANETHYL**

Específico: Taninos enológicos SP_2281025

. .

Parámetro	u.d.m.	Intervalo
Aspecto físico	sensorial	Polvo marrón microgranulado
Perfil organoléptico	sensorial	Ligeramente astringente
pH en solución al 1%	Colog H+	5,3 - 6,3
Patógenos (como salmonela spp)	ufc/25 g	Ausencia de crecimiento
Pureza materias primas (Codex Enológico)	Declaración	Conforme normativa vigente
Alérgenos*	Declaración	Alérgenos* no presentes. Reg. UE 1169/2011
OGM	Declaración	Free (Reg. CE 1829/2003 y 1830/2003)
Halal	Declaración	Declaración de reemplazo disponible
Vegetariano	Declaración	Adecuado para uso vegano y vegetariano
Radiaciones ionizantes	Declaración	Conforme la directiva 1999/2/CE
Ecológico	Declaración	Compatible según el Reg. UE 2021/1165
NOP	Declaración	Compatible según el Reg. NOP
Nanomateriales	Declaración	Conforme Reg. UE 1169/2011 Art.2

Los parámetros de especificación mencionados se valoran por lote o muestra, teniendo en cuenta los datos analíticos y la documentación de los materiales utilizados, como parte del sistema de control para cumplimiento de los intervalos de mantenimiento definido

Los datos declarados representan el resultado del Control de Calidad. Los valores indicados expresan el medio del producto, en el total de los lotes realizados. Esta ficha no exime al comprador de realizar su propio control, ni certifica propiedades especiales para aplicaciones específicas.

Publicado electrónicamente por el Servicio Control de Calidad:

28/10/25

ocimiento de AEB y so a cambios sin previo a

^{*}En caso de presencia de gelatina y cola de pescado, estos componentes están exentos de la obligación de etiquetado en el uso, para clarificación de vino y