DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' A SPECIFICHE TECNICHE

Controllato: RSGQ Approvato: RDD

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

BU OENO

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

TANNINI ENOLOGICI

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 ed alle normative che compongono il pacchetto igiene (tra cui il Req. (CE) N. 178/2002, il Req. (CE) 852/2004, Req. (CE) 853/2004) 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.

Emesso: RSGQ

Con la presente certifichiamo che il nostro prodotto è conforme, quando applicabile, 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. UE 2023/915 riguardante i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari. Dove applicabile sono conformi a:
- Reg. CE 1332/2008 e s.m.i relativo agli enzimi alimentari.

TANETHYL Prodotto:

Parametro

Specifica: Tannini enologici IT 2281025 u.d.m

Intervallo

| Aspetto | sensoriale | Polvere marrone microgranulare |
|---|--------------|--|
| Profilo organolettico | sensoriale | Leggermente astringente |
| pH in soluzione 1% | Colog H+ | 5,3 - 6,3 |
| 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) |
| Halal | Attestazione | Disponibile dichiarazione sostitutiva |
| Vegano | Attestazione | Adatto ad uso vegano e vegetariano |
| Radiazioni ionizzanti | Attestazione | Conforme direttiva 1999/2/CE |
| Bio | Attestazione | Compatibile secondo Reg. UE 2021/1165 |
| NOP | Attestazione | Compatibile secondo Reg.NOP |
| Nanomateriali | Attestazione | Conforme Reg.UE 1169/2011 Art.2 |

I dati dichiarati rappresentato 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:

28/10/25

S.P.A.

^{*}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.