

## 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 9001:2008. I materiali per uso alimentare o contatto alimentare sono conformi ai requisiti HACCP - Codex Alimentarius.

Si conferma che il prodotto citato soddisfa i criteri menzionati nella specifica di seguito indicata. Il prodotto è preparato ed etichettato in conformità alla normativa vigente, con specifico riferimento al settore enologico, per il quale la regolamentazione prevede principalmente la conformità al Codex Oenologique International, a cura dell'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), nella sua versione aggiornata ed al Reg. CE 606/2009 e successive integrazioni e modifiche.

**Prodotto:** TANIQUERC

**Specifica:** Tannini enologici proantocianidici

IT\_2151118

Parametro	u.d.m.	Intervallo
Aspetto	sensoriale	Polvere marrone
Profilo organolettico	sensoriale	Non astringente, dolce
Densità	g/ml	0,35 - 0,45
pH in soluzione 5%	Colog H+	3,5 - 4,5
Umidità	%	< 8
Patogeni (come salmonella spp)	ufc/25 g	Assenza di crescita
Purezza materie prime (Codex Oenologique)	Attestazione	Conformi normativa corrente
OGM	Attestazione	Free (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003)
Halal	Attestazione	Disponibile dichiarazione sostitutiva
BIO	Attestazione	Compatibile secondo Reg. UE 203/2012

\*Gelatina e colla (di pesce) 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:

15/11/18