| | DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' A SPECIFICHE TECNICHE | | | Rif: MOD_SOP_CQ_01_04<br>Rev: 00-IT<br>Data:23.06.2015 |
|---|---|---|---|---|
| | Emesso: RSGQ | Controllato: RSGQ | Approvato: RDD | 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 Reg. (CE) N. 178/2002, il Reg. (CE) 852/2004, Reg. (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.*

*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.*

**Prodotto:** **TANISOUPLE**

**Specifica:** Complessi IT_3281025

| Parametro | u.d.m. | Intervallo |
|---|---|---|
| Aspetto | sensoriale | Polvere bruno-rossastra |
| Profilo organolettico | sensoriale | Astringente |
| Densità | g/ml | 0,4 - 0,5 |
| pH in soluzione 1% | Colog H+ | 2,5 - 3,7 |
| Metalli pesanti (come piombo) | mg/kg | < 10 |
| Patogeni (come salmonella spp) | ufc/25 g | Assenza di crescita |
| Purezza materie prime (Codex Oenologique) | Attestazione | Conformi normativa corrente |
| Allergeni* | Attestazione | Contiene solfiti |
| OGM | Attestazione | Free (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003) |
| Halal | Attestazione | Disponibile dichiarazione sostitutiva |
| Vegano | Attestazione | Adatto ad uso vegano e vegetariano |
| Olio di palma | Attestazione | Assente |
| Radiazioni ionizzanti | Attestazione | Conforme direttiva 1999/2/CE |
| Bio | Attestazione | Compatibile secondo Reg. UE 2021/1165 |
| Nanomateriali | Attestazione | Conforme Reg.UE 1169/2011 Art.2 |

*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 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

AEB S.p.A. Via Arici, 104 - San Polo 25134 BRESCIA Part. I.V.A.: 04915140967

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015 da Certiquality
AEB SpA – quality system management certified against UNI EN ISO 9001:2015 by Certiquality

documento riservato - riproduzione vietata

Le informazioni fornite in questo documento rappresentano il massimo delle conoscenze della AEB S.p.A. e sono le più accurate e affidabili alla data della presente stesura. Tali informazioni si riferiscono allo specifico materiale e non possono essere considerate valide per tale materiale usato in combinazione con altro materiale o processo. E' responsabilità dell'utilizzatore di assicurarsi dell'opportunità e completezza di tali informazioni per il proprio particolare uso. La presente specifica può essere oggetto di modifiche senza preavviso.