

## CLARIFICANTES

Declara-se que:

- O produto abaixo indicado é controlado pelo Serviço de Controlo de Qualidade da AEB S.p.A através de procedimentos de amostragem e monitoramento previstos pelo Sistema de Gestão de Qualidade Empresarial conforme UNI EN ISO 9001.

- As atividades de produção, distribuição e serviços da AEB S.p.A são realizadas em conformidade com as obrigações do HACCP e obrigações do Reg. CE 178/2002 e suas normas de aplicação (Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004) e certificado UNI EN ISO 22000.
- As embalagens primárias (MOCA) estão em conformidade com os Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 e sucessivas modificações, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contato com os alimentos.
- A rotulagem está em conformidade com o Reg. UE 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios e Reg. CE 1272/2008 (CLP - Classificação, rotulagem e embalagem de substâncias e misturas).
- Todos os nossos produtos estão em conformidade com as diretrizes da FAO / OMS - JECFA – FCC.

Por esse meio certificamos que o nosso produto está em conformidade com:

- Codex Oenologique International
- Reg. UE 2019/934 e s.m.i. relativo às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis.
- Reg. CE 1333/2008 e sucessivas modificações, relativo aos aditivos alimentares.
- Reg. UE 231/2012 relativo às especificações para os aditivos alimentares.
- Reg. CE 1881/2006 sobre os tores máximos de certos contaminantes presentes nos produtos alimentícios

Onde aplicável, eles cumprem:

- Reg. CE 1332/2008 e sucessivas modificações, relativo aos enzimas alimentares.

**Produto: VEGA-GEL**

**Especificação: Orgânicos**

PT\_1200421

| Parâmetro                                  | u.d.m.                    | Intervalo                                     |
|--|---------------------------|---|
| Aspeto                                     | sensorial                 | Pó fino bege                                  |
| Densidade                                  | g/ml                      | 0,3 - 0,4                                     |
| pH em solução a 5%                         | Colog H+                  | 6,5 - 7,5                                     |
| Teor em azoto                              | %                         | 11 - 12                                       |
| Patogénicos (como salmonela spp)           | cfu/25 g                  | Ausência de crescimento                       |
| Pureza matérias-primas (Codex Oenologique) | Declaração (Certificação) | Conforme legislação em vigor                  |
| Alergénicos*                               | Declaração (Certificação) | Alergénicos* não presentes. Reg. UE 1169/2011 |
| OGM  | Declaração (Certificação) | Free (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)          |
| Halal                                      | Declaração (Certificação) | Declaração de substituição disponível         |
| Vegan                                      | Declaração (Certificação) | Adequado para uso vegan e vegetariano         |
| Óleo de palma                              | Declaração (Certificação) | Ausente                                       |
| Nanomateriais                              | Declaração (Certificação) | Conforme Reg. UE 1169/2011 Art.2              |
| Radiações ionizantes                       | Declaração (Certificação) | Conforme com a directiva 1999/2/CE            |

\*Na presença de gelatina ou cola (de peixe): esses componentes estão isentas da obrigação de rotulagem, para a clarificação de vinho e cerveja

Os parâmetros de especificação indicados são avaliados por lote ou por amostra, considerando os dados analíticos e a literatura dos materiais adotados, no âmbito do sistema de controlo em vigor para o cumprimento dos intervalos de conformidade definidos.

Os dados declarados representam o resultado da atividade do Controlo de Qualidade. Os valores indicados expressam a média do produto sobre a totalidade dos lotes produzidos. Esta ficha não exime o comprador dos seus próprios controlos nem certifica propriedades particulares para aplicações específicas.

Emitido eletronicamente pelo Serviço de Controlo de Qualidade, em: 20/04/21