

LEVADURAS

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. 178/2002 e suas normas de aplicação (Reg. 852/2004, Reg. 853/2004, Reg. 854/2004) e certificado UNI EN ISO 22000.
- As embalagens primárias (MOCA) estão em conformidade com os Reg. 1935/2004, Reg. 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. 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. 606/2009 relativo às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis.
- Reg. 1333/2008 e sucessivas modificações, relativo aos aditivos alimentares.
- Reg. 231/2012 relativo às especificações para os aditivos alimentares.
- Reg. 1881/2006 sobre os tores máximos de certos contaminantes presentes nos produtos alimentícios

Produto: ZYMASIL

Especificação: Levedura seca ativa (LSA)

PT_1290719

Parâmetro	u.d.m.	Intervalo
Aspeto	sensorial	Grânulos, cor bege
Humidade	%	< 8
pH em solução a 5%	Colog H+	4 - 6
Teor de células vivas	cfu/g	> 10 x 10 ⁹
Bactérias lácticas	cfu/ml	< 10 ⁵
Bactérias acéticas	cfu/ml	< 10 ³
Pureza matérias-primas (Codex Oenologique)	Declaração (Certificação)	Conforme legislação em vigor
Alergénicos*	Declaração (Certificação)	Alergénios* 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
Radiações ionizantes	Declaração (Certificação)	Conforme com a directiva 1999/2/CE
biológico	Declaração (Certificação)	compatível de acordo com o Reg. UE 203/2012

*Gelatina e cola (de peixe) 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: 29/07/19

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015 da Certiquality
AEB SpA – empresa com sistema de gestão da qualidade certificado UNI EN ISO 9001: 2015 pela Certiquality

AEB S.p.A.
Via Arici, 104 - San Polo
25134 BRESCIA
Part. I.V.A. 04015140987

documento confidencial - reprodução proibida

ZYMASIL_CDS_PT_1290719_OENO_PT

As informações fornecidas neste documento representam o melhor do conhecimento da AEB S.p.A. e são as mais precisas e confiáveis à data da sua emissão. Tais informações referem-se unicamente ao material indicado e podem não ser válidas se o material for utilizado de modo impróprio ou em conjunto com outros ou processo. É do utilizador a responsabilidade de assegurar-se da adequação e abrangência, para uso próprio, das informações aqui contidas. A presente especificação pode ser objeto de alterações sem aviso prévio.