

LEVADURAS

Se declara que:

- el producto indicado a continuación es controlado por el Servicio de Control de Calidad de AEB S.p.A. mediante la aplicación de los procedimientos de muestreo y seguimiento previstos en el Sistema de Gestión de la Calidad Corporativo conforme ENE EN ISO 9001.
- La actividad de producción, distribución y servicio de AEB S.p.A. se lleva a cabo conforme a los requisitos HACCP y a lo requerimiento del Reg. 178/2002 y sus normativas de aplicación (Reg.852/2004, Reg. 853/2004, Reg. 854/2004) y está certificada conforme UNE EN ISO 22000.
- Los envases primarios (Materiales en Contacto con Alimentos) son conformes a los Reg. 1935/2004, Reg. 10/2011 y sus sucesivas actualizaciones y modificaciones posteriores relativas a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- El etiquetado es conforme al Reg. 1169/2011 relativo a la información alimentaria y Reg. 1272/2008 (CLP - Classification, labelling and packaging).
- Todos nuestros productos son conformes a las directrices FAO/WHO – JECFA - FCC

Con la presente certificamos que nuestro producto es conforme a:

- Reg. 1333/2008 y sucesivas modificaciones y actualizaciones posteriores aditivos alimentarios.
- Reg. 231/2012 relativo a las especificaciones para los aditivos alimentarios.
- Reg. 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Producto: FERMOALE

Específico: Levadura seca activa (LSA)

SP_1220719

Parámetro	u.d.m.	Intervalo
Aspecto físico	sensorial	Gránulos beige
Humedad	%	< 8
pH en solución al 5%	Colog H+	4 - 6
Bacterias acéticas	ufc/ml	< 10 ⁴
Bacterias lácticas	ufc/ml	< 10 ⁵
Contenido en células vivas	ufc/g	> 10 x 10 ⁹
Pureza de materia prima (aditivos y coadyuvantes tecnológicos Declaración		Conforme normativa vigente
Alérgenos*	Declaración	Alérgenos* no presentes. Reg. UE 1169/2011
OGM	Declaración	Free (Reg. CE 1829/2003 y 1830/2003)
Halal	Declaración	Declaración de reemplazo disponible
Vegetariano	Declaración	Adecuado para uso vegano y vegetariano
Radiaciones ionizantes	Declaración	Conforme la directiva 1999/2/CE
Aceite de palma	Declaración	Ausente

*Gelatina y cola de pescado están exentos de la obligación de etiquetado en el uso, para clarificación de vino y cerveza

Los parámetros de especificación mencionados se valoran por lote o muestra, teniendo en cuenta los datos analíticos y la documentación de los materiales utilizados, como parte del sistema de control para cumplimiento de los intervalos de mantenimiento definido

Los datos declarados representan el resultado del Control de Calidad. Los valores indicados expresan el medio del producto, en el total de los lotes realizados. Esta ficha no exime al comprador de realizar su propio control, ni certifica propiedades especiales para aplicaciones específicas.

Publicado electrónicamente por el Servicio Control de Calidad:

22/07/19

