

## LEVADURAS

Se declara que el producto descrito a continuación está controlado por el Servicio de Calidad de AEB con el uso de procedimientos de muestreo y seguimiento previsto en el Sistema de Gestión de Calidad de la Empresa cumple conforme UNI EN ISO 9001:2008. Los materiales para uso alimentario o contacto alimentario cumplen con los requisitos HACCP - Codex Alimentarius.

Se confirma que el producto cumple con los criterios antes mencionados. El producto se produce y etiqueta conforme a las normativas vigentes, con especial referencia al sector alimentario y de bebidas, para los cuales la normativa prevé la conformidad al Reglamento CE 852/2004 y las directrices de la FAO / OMS - JECFA

**Producto:** FERMOLAGER BERLIN

**Específico:** Levadura seca activa (LSA)

SP\_0120218

Parámetro	u.d.m.	Intervalo
Aspecto físico	sensorial	Gránulos beige
Humedad	%	< 8
Patógenos (como salmonela spp)	ufc/25 g	Ausencia de crecimiento
Pureza materias primas (Codex Enológico)	Declaración	Conforme normativa vigente
Alérgenos*	Declaración	Alérgenos* no presentes
OGM y etiquetado	Declaración	OGM no presentes – Conforme normativa vigente
Embalajes (Reg. CE 1935/04 y posteriores modificaciones)	Declaración	Conforme normativa vigente
Radiaciones ionizantes	Declaración	No sometido a radiaciones ionizantes
Kosher, Halal, Bio	Declaración	No disponible

\*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 exige al comprador de realizar su propio control, ni certifica propiedades especiales para aplicaciones específicas.

Publicado electrónicamente por el Servicio Control de Calidad 12/02/18