

TANNINE

Wir erklären hiermit:

• daß das unten bezeichnete Produkt von der Qualitätssicherungsabteilung der AEB S.p.A. durch das Qualitäts Management System Stichproben und Screening Methoden kontrolliert wurde entsprechend UNI EN ISO 9001.

- Dass die Produktions-, Vertriebs- und Dienstleistungsaktivitäten der AEB SpA gemäß der Anforderungen von Reg. 178/2002 und deren Anwendungsvorschriften (REG. 852/2004, 853/2004, Reg. 854/2004) und dem Zertifikat UNI EN ISO 22000 ausgeführt werden.
- Dass die Primärverpackung (MOCA) in Übereinstimmung mit Reg. 1935/2004, Reg. 10/2011 ist sowie darauffolgende Änderungen und Zusätze die die Materialien und die Gegenstände betreffen, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Dass die Kennzeichnung in Übereinstimmung mit Reg. 1169/2011 ist, betreffend Lebensmittelinformation und Reg. 1272/2008 (Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung).
- Dass alle unsere Produkte in Übereinstimmung mit den Richtlinien der FAO/WHO –JECFA – FCC sind.

Wir bestätigen hiermit, dass alle unsere Produkte in Übereinstimmung sind mit:

- Codex Oenologique International
- Reg. 606/2009 betreffend der Weinerzeugniskategorien, der önologische Verfahren und der dies bezüglich Einschränkungen.
- Reg. 1333/2008 und darauffolgende Änderungen und Zusätze bezüglich Lebensmittelzusatzstoffe.
- Reg. 231/2012 betreffend der Vorschriften von Lebensmittelzusatzstoffen.
- Reg. 1881/2006 betreffend der Höchstgehalte von bestimmten Kontaminanten in Lebensmitteln.

Produkt: FERMOTAN TP

Technische Daten: Önologische Tannine, Ellagitan und Proanthocyanidin

DE_1151019

Parameter	Maßeinheiten	Meßintervall
Aussehen	sensorisch	braunes....
Dichte	g/ml	0,45 - 0,55
pH in Lösung 5 %	Colog H+	6 - 7
Feuchtigkeit	%	< 10
Reinheit der Rohmaterialien (Oenologischer Codex)	Bestätigung	konform mit aktuellen Gesetzen
Allergene*	Bestätigung	Allergenfrei. Reg. UE 1169/2011
Biologisch	Bestätigung	kompatibel gemäß der Reg. UE 203/2012
NOP	Bestätigung	kompatibel gemäß der Reg. NOP
GMO	Bestätigung	Free (Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003)
Vegan	Bestätigung	Geeignet für vegane und vegetarische Verwendung
Ionisierende Strahlung	Bestätigung	konform mit der Richtlinie 1999/27CE

*Verarbeitet werden; Fischgelatine und Hausenblase sind kennzeichnungspflichtig frei für die Klärung von Wein und Bier

Die spezifischen Parameter werden per Produktionscharge oder Probennahme ermittelt. Dabei werden die analytischen Daten und die Angaben aus der Literatur als Teil des angewendeten Kontrollsystems unter Beachtung von festgelegten Zeitabständen zu Grunde gelegt.

Die obestehenden Daten sind Ergebnis unserer Qualitätssicherungsmaßnahmen. Alle Werte entsprechen dem Durchschnitt aller Produktionschargen. Der Käufer wird dadurch nicht von eigenen Qualitätskontrollen befreit, noch werden bestimmte Produkteigenschaften oder die Eignung für eine bestimmte Anwendung zugesichert.

Elektronisch erstellt durch das Qualitätskontrollmanagement am:

15/10/19

AEB S.p.A.
Via Ariol, 104 - San Polo
25134 BRESCIA
Part. I.V.A.: 04015140957

AEB SpA – azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015 da Certquality
AEB SpA – Gesellschaft mit Qualitätsmanagement-System zertifiziert nach UNI EN ISO 9001: 2015 durch Certquality

vertraulicher Dokumente - Vervielfältigung verboten

FERMOTAN_TP_CDS_DE_1151019_OENO_DE