

## 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. 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:

- 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

**Produto:** FERMOALE Bel-Abbey

**Especificação:** Levedura seca ativa (LSA)

PT\_0300320

| Parâmetro   | u.d.m.                    | Intervalo                                     |
|---|---------------------------|---|
| Aspeto  | sensorial                 | Grânulos, cor bege                            |
| Humidade  | %                         | < 8   |
| pH em solução a 5%  | Colog H+                  | 4 - 6   |
| Metais pesados (como chumbo)                                  | mg/kg                     | < 10  |
| Bactérias lácticas  | cfu/ml                    | < 10 <sup>3</sup>                             |
| Teor de células vivas   | cfu/g                     | > 5 x 10 <sup>9</sup>                         |
| Pureza matérias-primas (aditivos e coadjuvantes tecnológicos) | 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)          |
| 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            |

\*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: 30/03/20