HARMONY FULL

8203

Per l'affinamento e l'armonizzazione dei vini Composizione: derivati di lievito - betaglucanasi

Scheda Tecnica

Revisione 23.10 Data 31/07/2023

SPECIFICHE TECNICHE			
	TECNICA o METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	polvere	polvere
Colore	DC 1.02	crema	crema
Odore	DC 1.03	caratteristico	caratteristico
Umidità	DC 1.06	Max 9%	3 - 6 %
Ceneri	DC 1.07	5 - 11 %	8 - 9 %
Disperdibilità	DC 1.04	buona	buona
pH (1%)	DC 1.05	5 - 7	5 - 6
Arsenico	Spettrofotometria A.A.	Max 3 ppm	conforme
Piombo	Spettrofotometria A.A.	Max 2 ppm	conforme
Sostanze conservanti	informazione tecnica	assenti	assenti
Polisaccaridi complessi	informazione tecnica	50 - 55 %	conforme

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia)

Limitazioni d'uso =
Termine minimo di conservazione =

Classificazione sicurezza (CLP)

Non Classificato

Classificazione ADR

Non Classificato

OGM Non contiene OGM; non proviene da OGM

Allergeni Non Contiene prodotti dell'all. Il del Reg. UE 1169/2011

Prodotti di origine animale assenti
Certificazione Kosher Non disponibile

Altre dichiarazioni Questo prodotto non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti.

Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2015 (n. 1713

Certiquality)

CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Sacchetti da 0.5 kg (cod. 8203)

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco, al riparo dall'umidità.