

Si certifica che il prodotto sotto riportato è risultato conforme all'oggetto di certificazione:

RICHIEDENTE:

SALUMIFICIO VALTIBERINO S.r.l.

Via della Libertà, 50 - 06010 Frazione Pistrino - Citerna (PG) - Italy

OGGETTO DELLA CERTIFICAZIONE:

**SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' INTERNA
in accordo alla norma UNI EN ISO 22005:2008**

PRODOTTO IN CERTIFICAZIONE:

Carne di suino fresca e congelata. Salsiccia fresca. Salumi stagionati macinati ed interi a marchio proprio e di private labels.

Il sistema di certificazione adottato prevede, secondo lo schema SCP 005 le seguenti tipologie di verifiche periodiche per il mantenimento:

- ✓ Verifiche di conformità del processo produttivo e dei relativi aspetti del Sistema Qualità
- ✓ Campionamenti e prove sul prodotto

Questo certificato è valido dal 10/04/2021 fino al 10/04/2024.
La validità è subordinata all'esito soddisfacente dell'attività di sorveglianza periodica.
Ricertificazione da eseguirsi entro il 10/04/2024.
Rev. 3. 10/04/2015.

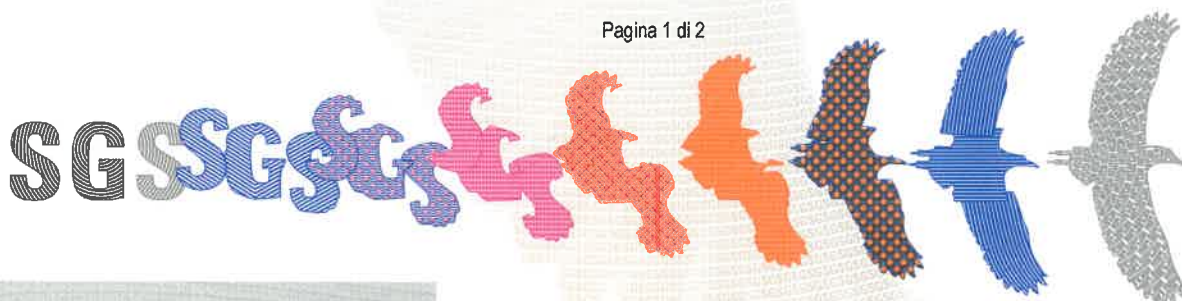
Autorizzato da
Paola Santarelli

SGS ITALIA S.p.A.
Via Caldera, 21 - 20153 MILANO - Italy
t +39 02 73 93 1 f +39 02 70 10 94 89 www.sgs.com

Pagina 1 di 2



IT/CT/20150011
UNI EN ISO 22005:2008



Certificato di Conformità IT15/0748

SGS

SITO DI PRODUZIONE:
SALUMIFICIO VALTIBERINO S.r.l.
Via Della Liberta', 50
06010 CITERNA (PG)

SCOPO DELLA CERTIFICAZIONE:

OBIETTIVI:

- Determinare l'origine del prodotto;
- Sostenere gli obiettivi di sicurezza e qualità degli alimenti;
- Soddisfare delle specifiche del cliente;
- Facilitare il ritiro e/o il richiamo dei prodotti.

ESTENSIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ:

Partite di animali vivi in arrivo al macello; parti anatomiche sala sezionamento macello (lotti); ingredienti, aromi, antiossidanti e stabilizzanti (lotti); pack primario (lotti); carni fresche e congelate in parti anatomiche (lotti in spedizione); salsiccia fresca e salumi stagionati macinati e interi (lotti in spedizione)

FASI TRACCIATE:

Macellazione, Sezionamento, Lavorazione, Stagionatura, Confezionamento e Vendita

ELEMENTI DEL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ:

Documentazione di ingresso dei lotti di materia prima, coadiuvanti tecnologici, coadiuvanti sussidiari e packaging primario modulistica interna nei diversi reparti, documenti di spedizione del prodotto finito

UNITÀ MINIMA RINTRACCIABILE:

Referenze di carni fresche e congelate (pezzatura variabile a seconda del taglio, da confezioni inferiori a 1 kg a circa 80-90 kg).
Salsiccia fresca (da circa 0,3 kg a circa 5 kg).
Salumi stagionati macinati e interi (da circa 0,22 kg a circa kg).

DENOMINAZIONE MERCEOLOGICA:

Carni (suino) fresche e congelate in parti anatomiche; carni stagionate e salumi insaccati

MARCHIO:

Marchio proprio e private labels
(elenco conservato e disponibile presso SGS Italia S.p.A.)

DOCUMENTI NORMATIVI:

NORMA UNI EN ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione"

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico ACCREDIA RT17

RAPPORTO VERIFICA ISPETTIVA:

IT/CT/20150011

Il rapporto sopra riportato si riferisce a quello corrispondente all'ultima emissione del certificato.



IT/CT/20150011
UNI EN ISO 22005:2008

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

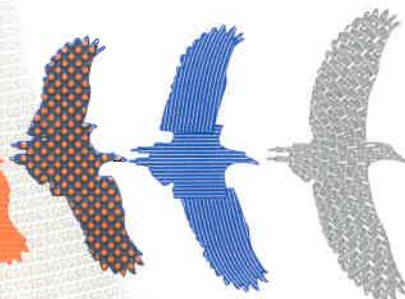
PRD N° 0015 B

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GHG, LAB, LAT, PTP e RMT, di MLA IAF per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM, PRD e PRS e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento LAB, MED, LAT, ISP e PTP

Signatory of EA MLA for the accreditation schemes QMS, EMS, PRD, PRS, INSP, GHG, TL, CL, PTP and RMT, of IAF MLA for the accreditation schemes QMS, EMS, ISMS, FSMS, PRD and PRS and of ILAC MRA for the accreditation schemes TL, ML, CL, INSP and PTP



Rev. 3
SGS
Pagina 2 di 2



Il presente documento è emesso dalla Società ed è soggetto alle sue Condizioni Generali dei Servizi di Certificazione accessibili all'indirizzo www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. Si richiama l'attenzione sulle limitazioni di responsabilità, manleva e foro competente ivi stabiliti. L'autenticità di questo documento può essere verificata accedendo al sito <https://www.sgs.com/en/certified-clients-and-products/certified-client-directory>. Qualsiasi modifica non autorizzata, alterazione o falsificazione del contenuto o della forma del presente documento è illegale e i trasgressori saranno perseguitabili a norma di legge.