

Prodotti:

**Formaggi freschi, a pasta dura, semidura e molle anche erborinata.
Altri prodotti alimentari.**

Eventuale prodotto non conforme viene identificato con la lettera E davanti al codice lotto.

Rilasciato a:

Alimenta S.p.A.

Sede legale e unità operativa: Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (VE)

Standard di riferimento:

UNI EN ISO 22005:2008
Rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari

Elementi del Sistema di Rintracciabilità:

PROFONDITÀ: ricevimento delle materie prime/prodotti, eventuali porzionamento, taglio, grattugia e confezionamento, stoccaggio e spedizione del prodotto finito al cliente.

OBIETTIVI: garantire la capacità, per ciascun lotto di prodotto finito, di risalire ai lotti di materia prima in ingresso; facilitare il recupero di informazioni relative al prodotto/processo produttivo.

TIPOLOGIA DI SITI: unico stabilimento.

ESTENSIONE: formaggi e imballi primari; generi alimentari commercializzati.

ELEMENTI TRACCIATI: materie prime/prodotti in ingresso (lotto, data, quantità e controlli temperatura), merce e area di stoccaggio, tipologie e parametri delle lavorazioni, storia dei controlli di processo, controlli analitici, personale coinvolto, modalità e materiali di confezionamento (lotto), lotto prodotto finito, cliente destinatario.

UNITÀ MINIMA RINTRACCIABILE: singole unità di vendita di peso variabile (formaggi e salumi non confezionati, formaggi porzionati e grattugiati confezionati, generi alimentari confezionati).

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico ACCREDIA RT-17

Il presente certificato è soggetto al rispetto del Regolamento CSQA.

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.



PRD N° 014B

Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

Prima emissione: 04/11/2005

Emissione corrente: 13/10/2023

Scadenza: 13/10/2026

L'Amministratore Delegato
Dr. Pietro Bonato

