

Reg. Numero ALI01342 - DA
Data di rilascio 2016-02-15 Data di ultima modifica 2018-04-16
Data di scadenza 2022-02-14

Pagina 1 di 2

Certificato del Sistema di Rintracciabilità Aziendale **ISO 22005:2007**

Si dichiara che l'Organizzazione:

UGO ANNONI S.P.A. INDUSTRIE ALIMENTARI

è conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008 per i seguenti prodotti/servizi:

Produzione di Prosciutto di Parma DOP* in osso

Chief Operating Officer
Giampiero Belcredi

*Tale caratteristica di prodotto, in quanto oggetto di certificazione regolamentata, è sottoposta a controllo da parte di organismo autorizzato MIPAAFT e, in quanto tale, non rientra nelle attività relative alla presente certificazione di conformità.

Il mantenimento della certificazione è soggetto a sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti contrattuali di Kiwa Cermet Italia.

La presente certificazione è stata rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico Accredia RT17.

Questo certificato è costituito da 2 pagine. La scheda tecnica che segue fornisce i dettagli del campo di applicazione.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta
all'attività di direzione e coordinamento
di Kiwa Italia Holding Srl
Via Cadriano, 23
40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwa.it

UGO ANNONI S.P.A. INDUSTRIE ALIMENTARI

Sede Legale

Via Spezia 106 - 43044 Collecchio (PR) Italia

Sede operativa

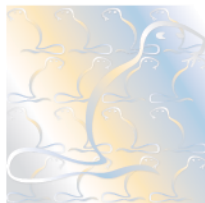
Via Al Torrente 1 - 43038 Castellaro di Sala

Baganza (PR) Italia

Via Vittorio Emanuele II 40/42 - 43038 Sala

Baganza (PR) Italia





Reg. Numero ALI01342 - DA
Data di rilascio 2016-02-15 Data di ultima modifica 2018-04-16
Data di scadenza 2022-02-14

Pagina 2 di 2

Scheda tecnica allegata al Certificato **ISO 22005:2007**

UGO ANNONI S.P.A. INDUSTRIE ALIMENTARI

Sede Legale

Via Spezia 106 - 43044 Collecchio (PR)

Sede Operativa

Via Al Torrente 1 - 43038 Castellaro di Sala Baganza (PR)

Via Vittorio Emanuele II 40/42 - 43038 Sala Baganza (PR)

Prodotti oggetto della certificazione:

Prosciutto di Parma DOP in osso

U.M.R.: Singolo prosciutto di peso variabile (in Kg)

Obiettivi del sistema di rintracciabilità oggetto della certificazione

- ✓ Assicurare al mercato maggiori garanzie in termini di sicurezza igienico-sanitaria e di rintracciabilità.
- ✓ Conoscere dettagliatamente la vita produttiva intraaziendale del Prosciutto di Parma DOP, gestendo i dati e le informazioni sui cicli e le modalità produttive.
- ✓ Migliorare la gestione dei dati sul prodotto al fine di facilitare le verifiche ispettive e i controlli ad ogni livello.
- ✓ Avere informazioni a supporto per rintracciare il prodotto al fine di avviare una eventuale attività di richiamo/ritiro prodotto in caso di allerta sanitaria.
- ✓ Rafforzare il Sistema aziendale in relazione alla gestione della legislazione cogente e dei Regolamenti in vigore, in particolare quelli previsti dal Disciplinare produzione Prosciutto di Parma DOP.

Elementi a supporto degli obiettivi

Documenti relativi alla provenienza dei suini macellati (DO, DCM); lotto di salatura delle cosce; parametri di controllo dei processi produttivi; lotti e fornitori di sale e dei materiali ausiliari (sugna, corda); lotto mensile di spedizione dei prosciutti; destinatari del prodotto finito (nominativi e contatti)

Caratteristiche oggetto della certificazione

Sistema di Rintracciabilità Aziendale conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008 per la produzione di Prosciutto di Parma DOP in osso

Estensione della rintracciabilità

Rintracciabilità aziendale, dalla fase di ricevimento delle materie prime alla fase di spedizione del prodotto finito

Chief Operating Officer
Giampiero Belcredi



Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta
all'attività di direzione e coordinamento
di Kiwa Italia Holding Srl

Via Cadriano, 23
40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwa.it