

Reg. Numero ALI 00068 - DF
Data di rilascio 2005-11-21 Data di ultima modifica 2020-04-14
Data di scadenza 2023-07-21

Pagina 1 di 2

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

Si dichiara che l'Organizzazione:

San Nicola Prosciuttificio del Sole S.p.A.

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

Prosciutto Crudo di Parma DOP(*)

Chief Operating Officer
Giampiero Belcredi

*Tale caratteristica di prodotto, in quanto oggetto di certificazione regolamentata, è sottoposta a controllo da parte di organismo autorizzato MIPAAF 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 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.

San Nicola Prosciuttificio del Sole S.p.A.

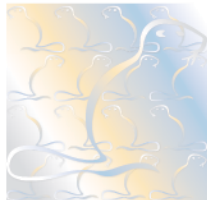
Sede Legale

Loc. La Prella – 43020 - Ghiare di Corniglio – PR

Sede Operativa

Loc. La Prella – 43020 - Ghiare di Corniglio - PR

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 Cadriano di Granarolo (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwacermet.it



Reg. Numero ALI 00068 - DF
Data di rilascio 2005-11-21 Data di ultima modifica 2020-04-14
Data di scadenza 2023-07-21

Pagina 2 di 2

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

San Nicola Prosciuttificio del Sole S.p.A.

Sede Legale

Loc. La Prella – 43020 - Ghiare di Corniglio – PR

Sede Operativa

Loc. La Prella – 43020 - Ghiare di Corniglio - PR

Prodotti oggetto della certificazione:

Prosciutto Crudo di Parma DOP(*) intero, disossato ed in tranci

Obiettivi del sistema di rintracciabilità oggetto della certificazione

Rendere conoscibile il nome di tutte le aziende che partecipano alla filiera e gestire le situazioni di non conformità igienico - sanitaria e merceologica del prodotto isolando le aziende che hanno contribuito alla sua realizzazione.

Elementi a supporto degli obiettivi

Aumentare la responsabilità degli operatori attraverso la chiara identificazione delle responsabilità durante le diverse fasi produttive.

Garantire l'origine della materia prima attraverso l'identificazione delle unità produttive fino al singolo allevamento.

Caratteristiche oggetto della certificazione

Sistema di Rintracciabilità di Filiera conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008

Profondità della filiera

Macello (con identificazione degli allevamenti)

Stagionatore

Disosso

Estensione della rintracciabilità

Coscia suina

Chief Operating Officer
Giampiero Belcredi

