

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
176817-2015-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date
2015-05-19

Valid until
2024-05-18

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
Prodotti di salumeria stagionata "BUONI & ITALIANI"
Cured meat products "BUONI & ITALIANI"

Prodotto da / Produced by

FURLOTTI E C. S.r.l.

Sede HQ e produzione: via F. Santi, 1 - 43014 Medesano (PR) - Italy

Sede e produzione: Via G. di Vittorio, 06 - 43014 Medesano (PR) - Italy

Sede affettamento: Via G. di Vittorio, 10 - 43014 Medesano (PR) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del / Complies with the applicable requirements of
UNI EN ISO 22005:2008

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico
ACCREDIA RT -17
*Requisiti applicabili

Certification has been granted in conformity with the
ACCREDIA Technical Regulation RT – 17 *Applicable
requirements

**Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari "Principi generali
e requisiti di base per progettazione di sistemi e
attuazione"**

**Traceability in the feed and food chain "General principles
and basic requirements for system design and
implementation"**

Limitazioni / Limitations:

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati al DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.
2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi). / The validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months).
3. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo allegato. / This certificate is not valid without the related enclosure.

Place and date:
Vimercate (MB), 2021-05-20

Rossella Sardi

Lead auditor



SGQ N° 003 A
SGA N° 003 D
SGE N° 007 M
SCR N° 004 F

EMAS N° 009 P
PRD N° 003 B
PRS N° 094 C
SSI N° 002 G

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

For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate (MB) - Italy



Sabrina Bianchini
Management Representative

Appendix I to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: (<i>Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera.</i>) Allevamenti 3973 Macello suini 03 Sezionatore carni suine 01 Industria di trasformazione (Capo Filiera) 01 L'elenco delle organizzazioni partecipanti alla filiera è disponibile in forma controllata presso DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.</p>	<p>Food Chain traceability involves: (List of organizations in the food chain by category.) Breeding farms 3973 Slaughterhouses 01 Butcheries 01 Processing farm (Head of Food Chain) 01 The list of organizations that are part of the food chain is available in controlled form from DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiettivi: Suini nati, allevati e macellati in Italia, appartenenti al circuito DOP Parma e San Daniele; rintracciabilità documentale fino all'allevamento suinicolo di origine; assicurare un tempestivo ritiro del richiamo dal mercato dei prodotti in situazioni critiche o di emergenza ▪ Elementi del sistema: Allevamento suini, ricevimento suini (identificazione delle informazioni relative all'allevamento suinicolo), processo di macellazione, processo di sezionamento, processi di lavorazione dei prodotti di salumeria, stagionatura salumi, porzionatura, cubettatura e confezionamento ▪ Processi coinvolti: Allevamento suini, ricevimento suini (Identificazione delle informazioni relative all'allevamento suinicolo), Macellazione, Sezionamento, Trasporto, Lavorazione salumi stagionati, processi di stagionatura, cubettatura e confezionamento ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: carne di suino fresca ▪ Unità minima rintracciabile: Prodotti stagionati interi e porzionati sottovuoto (peso variabile), vaschetta cubettato ATM 100 g; vaschetta cubettato in ATP da 2x70g per filiera cliente 005194LE 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: Pigs born, bred and slaughtered in Italy belonging to Parma and San Daniele PDO pool; documental traceability until pigs breeding farmers; assure the food recall and withdrawal in timely manner during crisis and emergency situation ▪ Traceability system: Pig breeding, Pigs receiving (identification of information regarding pigs breeding farmers - documental identification), slaughtering process, portioning process, process of cured meat products, portioning, dicing and packaging ▪ Processes involved: Pig breeding, Pigs receiving process (pigs breeding farmers documental identification), slaughtering, portioning, transport, cured meat production, curing process, dicing and packing ▪ Traceable product/ingredient: fresh pork meat ▪ Minimum traceable unit: Cured meat products whole and portioning (variable weight), MAP packing diced products tray 100 g; MAP packing diced products tray 2x70g – food client 005194LE chain.