

# CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:  
128879-2013-AHSO-ITA-ACCREDIA

Data Prima Emissione:  
21 dicembre 2012

Validità:  
21 dicembre 2018 – 20 dicembre 2021

Si certifica che il sistema di gestione di

## **FURLOTTI E C. S.r.l. - Sede Legale e Operativa**

Via F. Santi 1 - 43014 Medesano (PR) - Italia

e i siti come elencati nell'Appendix che accompagna questo certificato

È conforme allo Standard:

**ISO 45001:2018**

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

**Produzione di prodotti di salumeria cotti, stagionati e affumicati interi, porzionati attraverso le fasi salagione, stagionatura, cottura, affumicatura, affettamento/cubettatura (IAF 03)**

Luogo e Data:  
Vimercate (MB), 15 marzo 2021



SGQ N° 003 A	EMAS N° 009 P
SGA N° 003 D	PRD N° 003 B
SGE N° 007 M	PRS N° 094 C
SCR N° 004 F	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 MIRA ILAC per gli schemi di accreditamento LAB, MED, LAT e ISP

Per l'Organismo di Certificazione:  
**DNV - Business Assurance**  
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) - Italy

**Zeno Beltrami**  
Management Representative

## Appendice al Certificato

### FURLOTTI E C. S.r.l. - Sede Legale e Operativa

I siti inclusi nel certificato sono i seguenti:

Nome del sito	Indirizzo del sito	Campo applicativo
FURLOTTI E C. S.r.l. - Deposito F5	Via Roma, 99 - 43014 Medesano (PR) - Italia	Deposito
FURLOTTI E C. S.r.l. - Sede Legale e Operativa	Via F. Santi 1 - 43014 Medesano (PR) - Italia	Produzione di prodotti di salumeria cotti, stagionati e affumicati interi, porzionati attraverso le fasi salagione, stagionatura, cottura, affumicatura, affettamento/cubettatura
FURLOTTI E C. S.r.l. - Magazzino F4	Via di Vittorio, 1 - 43014 Madesano (PR) - Italia	Stoccaggio
FURLOTTI E C. S.r.l. - F2	Via di Vittorio, 6 - 43014 Medesano (PR) - Italy	Produzione di prodotti di salumeria cotti, stagionati e affumicati interi, porzionati attraverso le fasi salagione, stagionatura, cottura, affumicatura, affettamento/cubettatura