

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:
CERT-1998-2007-AE-BOL-SINCERT

Data Prima Emissione:
30 Maggio 2007

Validità:
22 Maggio 2022 – 21 Maggio 2025

Si certifica che il sistema di gestione di
FURLOTTI & 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 14001:2015

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:
Produzione di prodotti di salumeria cotti, stagionati e affumicati interi, porzionati attraverso le fasi di: salagione, stagionatura, cottura, affumicatura, affettamento/cubettatura (IAF: 03)

Valutato secondo le prescrizioni del Regolamento Tecnico RT-09

Luogo e Data:
Vimercate (MB), 07 marzo 2022



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	SST N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GIIG, 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

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



Claudia Baroncini
Management Representative

Appendice al Certificato

FURLOTTI & C. S.r.l. -Sede Legale e Operativa

I siti inclusi nel certificato sono i seguenti:

Nome del sito	Indirizzo del sito	Scopo del Sito
FURLOTTI & 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 di: salagione, stagionatura, cottura, affumicatura, affettamento/cubettatura (IAF: 03)
FURLOTTI & C. S.r.l. -Magazzino	Via di Vittorio, 1 - 43014 Medesano (PR) - Italy	Stoccaggio e deposito di materiali sussidiari (IAF: 03)
FURLOTTI E C. S.r.l. - Sito Operativo	Via di Vittorio, 6 - 43014 Medesano (PR) - Italia	Produzione di prodotti di salumeria cotti, stagionati e affumicati interi, porzionati attraverso le fasi di: salagione, stagionatura, cottura, affumicatura, affettamento/cubettatura (IAF: 03)