



# PRODUCT CERTIFICATE

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

Initial date  
19 maggio 2015

Valid until  
18 maggio 2024

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. a Socio Unico**

Sede HQ e produzione: Via F. Santi, 1 - 43014 Medesano (PR) - Italy  
Sede e produzione: Via G. di Vittorio, 6 - 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 Business Assurance Italy S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV Business Assurance Italy 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), 28 giugno 2023



**Rossella Sardi**

Lead auditor



SGQ N° 003 A  
SGA N° 003 D  
SGE N° 007 H  
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

**Claudia Baroncini**

## Appendix to Certificate

<p><b>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende:</b> <i>(Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera)</i></p> <p><b>Allevamenti: 3577</b> <b>Macello suini: 02</b> <b>Aziende di sezionamento: 02</b> <b>Industria di trasformazione (Capo Filiera): 01</b></p> <p>L'elenco delle organizzazioni partecipanti alla filiera è disponibile in forma controllata presso DNV Business Assurance Italy S.r.l.</p>	<p><b>Food Chain traceability involves:</b> (List of organizations in the food chain by category)</p> <p><b>Breeding farms: 3577</b> <b>Slaughterhouses: 02</b> <b>Sectioning sites: 02</b> <b>Processing farm (Head of Food Chain): 01</b></p> <p>The list of organizations that are part of the food chain is available in controlled form from DNV Business Assurance Italy S.r.l.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Obiettivi:</b> 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</li> <li>▪ <b>Elementi del sistema:</b> 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</li> <li>▪ <b>Processi coinvolti:</b> Allevamento suini, ricevimento suini (Identificazione delle informazioni relative all'allevamento suinicolo), Macellazione, Sezionamento, Trasporto, Lavorazione salumi stagionati, processi di stagionatura, cubettatura e confezionamento</li> <li>▪ <b>Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità:</b> carne di suino fresca</li> <li>▪ <b>Unità minima rintracciabile:</b> Prodotti stagionati interi e porzionati sottovuoto (peso variabile), vaschetta cubettato ATM 100g; vaschetta cubettato in ATP da 2x70g per filiera cliente 005194LE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Objectives:</b> 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</li> <li>▪ <b>Traceability system:</b> 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</li> <li>▪ <b>Processes involved:</b> Pig breeding, Pigs receiving process (pigs breeding farmers documental identification), slaughtering, portioning, transport, cured meat production, curing process, dicing and packing</li> <li>▪ <b>Traceable product/ingredient:</b> fresh pork meat</li> <li>▪ <b>Minimum traceable unit:</b> Cured meat products whole and portioning (variable weight), MAP packing diced products tray 100g; MAP packing diced products tray 2x70g – food client 005194LE chain.</li> </ul>