

BUREAU VERITAS
Certification



M. & C. S.R.L.

Via Campana, 198 – 80010 QUARTO (NA)

Sedi oggetto di certificazione:

Zona Industriale ASI Località Pascarola – 80023 CAIVANO (NA)

Bureau Veritas Italia S.p.A certifica che i seguenti prodotti:

Salumi e formaggi affettati e confezionati in atmosfera protettiva

*dell'organizzazione sopra indicata
sono stati valutati e giudicati conformi ai requisiti specificati in*

UNI EN ISO 22005:2008

**REP- 15 Bureau Veritas Italia Regolamento particolare per la certificazione di prodotto
sistema di rintracciabilità' nelle filiere agro-alimentari**

in relazione alle seguenti caratteristiche

**Sistema di rintracciabilità di sito
Il dettaglio delle caratteristiche è nell'allegato di questo certificato**

Data della certificazione originale:	17 giugno 2016
Data di scadenza precedente ciclo di certificazione:	16 giugno 2019
Data dell'Audit di certificazione / rinnovo:	29 aprile 2019
Data d'inizio del presente ciclo di certificazione	15 maggio 2019
Soggetto al continuo e soddisfacente mantenimento del sistema di gestione questo certificato è valido fino al: 16 giugno 2022	

N° Certificato - Revisione: IT268359-1

del: **15 maggio 2019**


ANDREA FILIPPI – Local Technical Manager



PRD N° 009B

Member degli Accordi di Mutual Recognition EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

Indirizzo dell'organismo di certificazione:
Bureau Veritas Italia S.p.A., Viale Monza, 347 - 20126 Milano, Italia

Ulteriori chiarimenti sul campo di applicazione di questo certificato e sui requisiti applicabili della
norma del sistema di gestione possono essere ottenuti consultando l'organizzazione. Per controllare
la validità di questo certificato consultare il sito www.bureauveritas.it



Allegato al Certificato di Conformità
N° IT268359

M. & C. S.R.L.

Via Campana, 198 – 80010 QUARTO (NA)

Dettaglio dei prodotti oggetto di certificazione

Caratteristica	Dettaglio
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none">• Sostenere la sicurezza alimentare• Soddisfare le esigenze dei consumatori/utenti• Determinare la storia del prodotto finito (pasto)• Facilitare l'isolamento del prodotto ai fini del ritiro di tutte le materie prime utilizzate per lavorarlo• Individuare le organizzazioni responsabili nella filiera agro-alimentare• Facilitare la verifica di specifiche informazioni sul prodotto• Comunicare le informazioni ai principali stakeholders e ai consumatori/utenti• Seguire ogni normativa o politica regionale, nazionale o internazionale applicabile
Profondità	Sistema di rintracciabilità implementato a livello aziendale che consente di rintracciare le informazioni dal prodotto finito alle materie prime e ai relativi fornitori e viceversa attraverso le diverse fasi di lavorazione (ricevimento e stoccaggio materie prime, lavorazione, confezionamento, trasporto) compresi i relativi controlli
Estensione	Il Sistema di rintracciabilità riguarda l'attività di produzione e confezionamento di salume e formaggi affettati in atmosfera protettiva
Elementi tracciati	Fornitori, DDT in entrata, lotti materie prime e imballaggi, codice partita in ingresso, controlli in accettazione, analisi di laboratorio interno su materia prima, lotti gas di confezionamento, controlli di processo, linea di lavorazione e operatore, DDT in uscita, codice articolo, lotto prodotto finito, Clienti
UMR	VASCHETTA/CONFEZIONE SINGOLA in materiale plastico di diversi formati e grammature

Emissione N. 1

del: 15 maggio 2019

ANDREA FILIPPI – Local Technical Manager

Indirizzo dell'organismo di certificazione:
Bureau Veritas Italia S.p.A., Viale Monza, 347 - 20126 Milano, Italia



PRD N° 009B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

Ulteriori chiarimenti sul campo di applicazione di questo certificato e sui requisiti applicabili della norma del sistema di gestione possono essere ottenuti consultando l'organizzazione. Per controllare la validità di questo certificato consultare il sito www.bureauveritas.it

BUREAU VERITAS
Certification



M. & C. S.R.L

Via Campana, 198 - 80010 QUARTO (NA)

Sede oggetto di certificazione:

Z.I. ASI, snc Frazione Località Pascarola – 80023 CAIVANO (NA)

Bureau Veritas Italia S.p.A. certifica che il sistema di gestione dell'organizzazione sopra indicata è stato valutato e giudicato conforme ai requisiti della norma di sistema di gestione seguente

ISO 9001:2015

Campo di applicazione

Affettatura o porzionamento, controllo del confezionamento in atmosfera protettiva, di salumi e formaggi.

Settore/i IAF: **03**

Data della certificazione originale: **18 ottobre 2019**

Data di scadenza precedente ciclo di certificazione: **NA**

Data dell'Audit di certificazione / rinnovo: **07 ottobre 2019**

Data d'inizio del presente ciclo di certificazione: **18 ottobre 2019**

Soggetto al continuo e soddisfacente mantenimento del sistema di gestione questo certificato è valido fino al: **17 ottobre 2022**

N° Certificato - Revisione: IT293618- 1

del: **18 ottobre 2019**


ANDREA FILIPPI - Local Technical Manager

Indirizzo dell'organismo di certificazione:
Bureau Veritas Italia SpA Viale Monza, 347 - 20126 Milano, Italia

Ulteriori chiarimenti sul campo di applicazione di questo certificato e sui requisiti applicabili della norma del sistema di gestione possono essere ottenuti consultando l'organizzazione. Per controllare la validità di questo certificato consultare il sito www.bureauveritas.it

ACCREDIA 
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

SGQ N° 009A

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC mutual Recognition Agreement

