Certificato IT21/0796

Richiedente:



DELICIUS RIZZOLI S.p.A Società Benefit

Via Micheli 2 43056 San Polo di Torrile (PR) Italy

OGGETTO DELLA CERTIFICAZIONE:

SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' di FILIERA in accordo alla norma UNI EN ISO 22005:2008

PRODOTTO IN CERTIFICAZIONE:

Alice o Acciuga (Engraulis Encrasicholus) e suoi derivati / (semiconserve di acciughe/alici)

I dettagli sui requisiti normativi di riferimento e sui servizi sono descritti nelle pagine successive, che sono da ritenersi parte integrante del presente certificato

Questo certificato è valido dal 23 agosto 2024 fino al 23 agosto 2027 e la sua validità è subordinata all'esito soddisfacente dell'attività di sorveglianza periodica.

Emissione 2. Certificata dal 12 agosto 2021

Total.

Autorizzato da Paola Santarelli

SGS ITALIA S.p.A. Via Caldera, 21 20153 MILANO - Italy t + 39 02 73 93 1 - www.sgs.com





PRD 0015

Questo documento è un certificato elettronico autentico ad uso esclusivo del Cliente per i propri scopi commerciali. La versione stampata del certificato è ammessa ed è da considerarsi quale copia. Il presente documento è soggetto ai termini e alle condizioni riportate nel Regolamento di certificazione disponibile nella pagina web Condizioni Generali SGS. Si richiama l'attenzione sulle clausole di limitazione di responsabilità, manleva e foro competente ivi contenute. Questo documento è protetto da copyright e qualsiasi alterazione, contraffazione o falsificazione non autorizzata del contenuto o dell'aspetto di questo documento è illegale.





Certificato IT21/0796, segue

SITO CAPOFILIERA:

DELICIUS RIZZOLI S.p.A. Società Benefit - Via Micheli, 2 - 43056 SAN POLO TORRILE (PR) Italy

SCOPO DELLA CERTIFICAZIONE:

OBIETTIVI:

Documentare la storia del prodotto a partire dal ricevimento del pesce lavorato (salato) nello stabilimento di trasformazione fino alla spedizione del prodotto finito, consentendo di collocarlo all'interno della filiera, migliorando l'efficienza del flusso informativo tra le varie aziende coinvolte; Consentire al consumatore finale, partendo dall'unità elementare di vendita, di poter risalire alla storia del prodotto certificato dal ricevimento del pesce lavorato (salato) alla spedizione del prodotto finito.

ORGANIZZAZIONI COINVOLTE:

Vedi Allegato 1 al presente certificato, in revisione corrente

ESTENSIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITA':

Filetti di Alice o Acciuga (Engraulis encrasicholus)

FASI TRACCIATE:

Ricevimento pesce fresco (identificazione documentale della zona e del metodo di pesca), salatura, ricevimento pesce salato in barili, maturazione, filettatura, invasettamento/inscatolamento, stoccaggio e spedizione prodotto finito (per fasi di lavorazione di ogni attore vedi Allegato 1 al presente certificato, in revisione corrente)

ELEMENTI DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITA':

Documentazione: Specie di appartenenza, zona geografica di pesca, metodo di pesca, periodo di pesca, data di arrivo del pesce in stabilimento, controllo istamina sul 100% dei lotti di semilavorato (acciughe salate) prima che vengano messe in lavorazione in uscita dallo stabilimento di salagione, identificazione controlli sui processi di filettatura e di inscatolamento/invasettamento, controllo processi di confezionamento e spedizione

UNITA' MINIMA RINTRACCIABILE:

Vasetti in vetro di peso variabile da 45 gr a 700 gr

Scatole di peso variabile da 28 gr a 5 Kg (solo per acciughe salate)

Tubetti solo per pasta di acciughe 60gr

Fustino di plastica solo per pasta di acciughe 5 Kg

MARCHIO:

Delicius Rizzoli e marchi terzi (elenco conservato presso SGS Italia S.p.A., in revisione corrente)

DOCUMENTI NORMATIVI:

NORMA UNI EN ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione"

Certificazione rilasciata in conformità al regolamento Tecnico ACCREDIA RT17

NUMERO DI COMMESSA:

IT/CT/c20211065





PRD 0015



