CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

Certificato n. 57127

I prodotti

Prodotti a base di carne suina

venduti interi e/o a metà (sottovuoto o ATM) ed identificati in etichetta dagli estremi della certificazione
Elenco delle referenze certificate riportato nell'Allegato al certificato

dell'Organizzazione

Società Agricola I Porci Comodi di Brizio S.s.

Sede legale: Regione San Bartolomeo, 5 – 12020 VENASCA (CN)

Tipologia di soggetti coinvolti: allevamenti di ingrasso, macello/sezionamento, prosciuttificio, salumificio e sede. L'elenco dei soggetti coinvolti è depositato presso CSQA.

sono conformi allo standard

DTP 030

Certificazione di prodotti con caratteristica / requisito non OGM

Nel rispetto dei seguenti requisiti

Prodotti ottenuti da animali alimentati negli ultimi 120 giorni con mangimi non contenenti e non derivanti da organismi geneticamente modificati

limite massimo di presenza accidentale e/o tecnicamente inevitabile di DNA geneticamente modificato pari a 0.9% calcolato sulla singola specie

Certificazione DTP 030 rev.13 rilasciata in conformità al regolamento tecnico ACCREDIA RT-11
Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA.
La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.

ACCREDIA L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

PRD N° 014B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e IAL

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

Prima emissione: 26/11/2020

Emissione corrente: 23/11/2023

Scadenza: 25/11/2026

L'Amministratore Delegato
Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni S.r.l.
Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)

ALLEGATO

Certificato n. 57127

rilasciato a:

Società Agricola I Porci Comodi di Brizio S.s.

Sede legale: Regione San Bartolomeo, 5 – 12020 VENASCA (CN)

PRODOTTI CERTIFICATI

1	Salame crudo formato filzetta intero, metà, sottovuoto, ATM
2	Salame crudo formato cresponetto intero, metà, sottovuoto, ATM
3	Salame crudo formato gentile intero, metà, sottovuoto, ATM
4	Prosciutto cotto alta qualità intero, metà, sottovuoto, ATM
5	Lonza stagionata con lardo intero, metà, sottovuoto, ATM
6	Pancetta arrotolata intero, metà, sottovuoto, ATM
7	Zampone precotto intero, metà, sottovuoto, ATM
8	Cotechino precotto intero, metà, sottovuoto, ATM
9	Lardo intero, metà, sottovuoto, ATM
10	Lardo filettato intero, metà, sottovuoto, ATM
11	Salsiccia ATM
12	Cotechino fresco formato diritto intero, metà, sottovuoto, ATM
13	Cotechino fresco formato toscanino intero, metà, sottovuoto, ATM
14	Tagli di carne fresca, sottovuoto
15	Prosciutto crudo intero, metà, sottovuoto, ATM
16	Pancetta "preivi" intero, metà, sottovuoto, ATM

Certificazione DTP 030 rev.13 rilasciata in conformità al regolamento tecnico ACCREDIA RT-11
Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA.
La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

PRD N° 014B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e IAL

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

Prima emissione: 26/11/2020

Emissione corrente: 23/11/2023

Scadenza: 25/11/2026

L'Amministratore Delegato
Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni S.r.l.
Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)