CERTIFICATO

Reg. Numero	ALI 02408 - DF		
Data di rilascio	2024-07-31	Data di ultima modifica	2024-07-31
Data di scadenza	2027-07-30		

Certificato del Sistema di Rintracciabilità di Filiera

ISO 22005:2007

Si dichiara che l'Organizzazione:

MEC-CARNI S.p.A.

è conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008 per i seguenti prodotti/servizi:

Prosciutti crudi stagionati, Culacce, Mezzene e tagli anatomici.

Food Feed and Farm Division Manager
Giuseppe Bitonti

Il mantenimento della certificazione è soggetto a sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti contrattuali Kiwa Cermet Italia.
La presente certificazione è stata rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico Accredia RT17.
Questo certificato è costituito da 2 pag. La scheda tecnica che segue fornisce i dettagli del campo di applicazione.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Kiwa Italia Holding Srl
Via Cadriano, 23
40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwa.it

MEC-CARNI S.p.A.

Sede Legale
Via Virgilio 22, 46010 Marcaria (MN) - Italia
Sede operativa
Via Virgilio 22, 46010 Marcaria (MN) – Italia
Strada Valparma 234, 43021 Beduzzo di Corniglio (PR) – Italia

PRD N° 0069PRD

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

CERTIFICATO

Reg. Numero	ALI 02408 - DF		
Data di rilascio	2024-07-31	Data di ultima modifica	2024-07-31
Data di scadenza	2027-07-30		

Scheda tecnica allegata al Certificato

ISO 22005:2007

MEC-CARNI S.p.A.
Sede Legale
Via Virgilio 22, 46010 Marcaria (MN) – Italia
Sede Operativa
Macello: Via Virgilio 22, 46010 Marcaria (MN) – Italia COD. ASL CE IT304 M
Prosciuttificio: Strada Valparma 234, 43021 Beduzzo di Corniglio (PR) – Italia COD. ASL CE IT 513 L

Lista allevamenti disponibile presso Kiwa Cermet Italia SpA

Prodotti oggetto della certificazione:

Prosciutto Crudo di Parma, Culacce, Mezzene e tagli anatomici

U.M.R.: Prosciutto crudo stagionato intero in osso o disossato, Culacce intere, Mezzene di suino e tagli anatomici sottovuoto di peso variabile.

Obiettivi del sistema di rintracciabilità oggetto della certificazione

Garantire la rintracciabilità e la tracciabilità di ciascuno degli ingredienti e dei componenti del prodotto finito

Elementi a supporto degli obiettivi

Rintracciabilità gestita mediante sistemi di marchiatura del prodotto (Prosciutto di Parma), sistema di gestione informatizzato e documenti di registrazione cartacei

Caratteristiche oggetto della certificazione

Sistema di Rintracciabilità di Filiera conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008

Profondità della filiera

Allevamenti (nascita, svezzamento, ingrasso), macello, prosciuttificio

Estensione della rintracciabilità

Carne suina (solo per prosciuttificio: sale, sugna, additivi, materiali per imballo e confezionamento prodotto finito)

Food Feed and Farm Division Manager
Giuseppe Bitonti

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Kiwa Italia Holding Srl
Via Cadriano, 23
40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwa.it

PRD N° 0069PRD
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements