



CERTIFICATO / CERTIFICATE

N. 18769

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE PER L'AUTOCONTROLLO IGIENICO (HACCP) DI
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE HYGIENE SELF-MONITORING MANAGEMENT SYSTEM OF

GOLFERA IN LAVEZZOLA S.P.A.

I-48017 LAVEZZOLA (RA), Via Dell'Industria 6/8

UNITÀ OPERATIVA / OPERATIVE UNIT

I-48017 LAVEZZOLA (RA)

Via Dell'Industria 6/8

È CONFORME AI DOCUMENTI

UNI 10854; WHO/FNU/FOS/93.3 (ALINORM 93/13A) - ALLEGATO A CAC/RCP 1-1969, REV. 4 (2003)

IT IS COMPLIANCE WITH THE DOCUMENTS

UNI 10854; WHO/FNU/FOS/93.3 (ALINORM 93/13A) - ANNEX TO CAC/RCP 1-1969, REV. 4 (2003)

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ / FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Produzione di salumi macinati, insaccati e stagionati, salumi cotti al forno di carne suina e avicola, salumi macinati di carne bovina, salumi precotti; confezionamento di salumi interi o a trancio, sottovuoto o in ATP. Affettatura di salumi in ATP

Production of minced, encased and aged cured meats, oven baked cured meats from pig's and poultry's meat, minced cured meats from beef's meat, pre-cooked cured meats; packaging of whole or portioned cured meats, vacuum-packaged or packaged in protective atmosphere.

27/12/2012

PRIMA EMISSIONE
FIRST ISSUE

23/12/2015

EMISSIONE CORRENTE
CURRENT ISSUE

22/12/2018

DATA DI SCADENZA
EXPIRE DATE

Il Direttore Generale