

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
105772-2011-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date
2011-11-04

Valid until
2020-11-04

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
Latte utilizzato come ingrediente nei prodotti da forno.
Milk used as ingredient into bakery products.

Prodotto da / Produced by

Paluani S.p.A.

Via dell'Artigianato, 18 – 37062 Dossobuono (VR) – Italy

È conforme ai requisiti applicabili del / Complies with the applicable requirements of
UNI EN ISO 22005:2008

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento
Tecnico ACCREDIA RT -17
*Requisiti applicabili

Certification has been granted in conformity with the
ACCREDIA Technical Regulation RT – 17 *Applicable
requirements

Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
“Principi generali e requisiti di base per
progettazione di sistemi e attuazione”

Traceability in the feed and food chain “General
principles and basic requirements for system
design and implementation”

Limitazioni / Limitations:

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati al DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.
2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi). / The validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months).
3. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo allegato. / This certificate is not valid without the related enclosure.

Place and date:
Vimercate (MB), 2017-11-21

Marco Omodei Salè

Lead auditor



SGQ N° 003 A
SGA N° 003 D
SGE N° 007 M
SCR N° 004 F

EMAS N° 009 P
PRD N° 003 B
PRS N° 094 C
SSI N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento
SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GHG, LAB e LAT, di MLA IAF
per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM
e PRD e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ISP

Per l'Organismo di Certificazione /
for the Accredited Unit:
DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Nicola Privato
Management Representative

Certificate No.: 105772-2011-AFSMS-ITA-ACCREDIA
Place and date: Vimercate, 2017-11-21

Appendix I to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: (Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera.) Stabilimento di produzione 1 Sito lavorazione latte 1 Produttori 2.597 Trasportatori latte crudo 8 L'elenco delle organizzazioni partecipanti alla filiera è disponibile in forma controllata presso DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.</p>	<p>Food Chain traceability involves: (List of organizations in the food chain by category.) Production plant 1 Dairy plant 1 Producers 2.597 Raw milk carriers 8 The list of organizations that are part of the food chain is available in controlled form from DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiettivi: garantire la provenienza del latte da allevamenti siti in Italia (in tutti i prodotti in cui il latte è ingrediente in ricetta). ▪ Elementi del sistema: ubicazione allevamenti e ragione sociale (produzione latte crudo), raccolta, trasporto e consegna latte (raccolta latte crudo e trasporto in latteria), latteria (parametri processo pastorizzazione latte crudo, stoccaggio e spedizione allo stabilimento produttivo), stabilimento produttivo (ricevimento latte e processo produttivo: ricette prodotti da forno, parametri processo, confezionamento e stoccaggio). ▪ Processi coinvolti: allevamento, raccolta latte, pastorizzazione e stoccaggio latte, produzione di prodotti da forno contenenti latte in ricetta. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: latte. ▪ Unità minima rintracciabile: confezione di prodotto finito: merendine da 42g, 50g, 250g e 300g; Pandori e Panettoni da 2000g, 1500g, 1000g, 908g, 900g, 800g, 750g, 680g, 500g, 400g, 100g e 80g. Prodotti da forno Pasquali da 1500g, 1000g, 900g, 750g, 600g, 500g. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: assure the provenance of milk from farms located in Italy (in each product where milk is an ingredient in recipe). ▪ Traceability system: identification of farms (raw milk production), Milk collecting, transportation and delivering (raw milk collection and transport to dairy plant), dairy (raw milk pasteurization process, storage and shipment to production plant), production plant (milk receiving and production process: bakery products recipes, process parameters, packaging and storage). ▪ Processes involved: breeding, milk collecting, milk pasteurization and storage, production of bakery products containing milk in recipe. ▪ Traceable product/ingredient: milk. ▪ Minimum traceable unit: finished product packaged: snacks 42, 50, 250 e 300g; Pandori e Panettoni 2000g, 1500g, 1000g, 908g, 900g, 800g, 750g, 680g, 500g, 400g, 100g e 80g. Easter baker cakes 1500g, 1000g, 900g, 750g, 600g, 500g.