



## CERTIFICATO N. P448

Certiquality S.r.l. certifica che il prodotto  
*Certiquality S.r.l. certifies that the product*

**PIATTI PRONTI A BASE DI CARNE BOVINA  
PROVENIENTI DA TAGLI FRESCHI DI BOVINO ADULTO**

dell'Organizzazione  
*of the Company*

**PELLEGRINI S.p.A.**

I - 20152 MILANO (MI) - VIA LORENTEGGIO 255

Unità Operativa: I - 20068 PESCHIERA BORROMEO (MI) - VIA XXV APRILE 60

E' conforme allo standard  
*Complies with the standard*

**UNI EN ISO 22005:2008**  
**Rintracciabilità nelle Filiere Agroalimentari**

Prima emissione <i>First Issue</i>	27/03/2006
Emissione corrente <i>Current Issue</i>	15/03/2018
Data di scadenza <i>Expiry date</i>	14/03/2021

  
Il Presidente  
Ernesto Oppici



SGS n. 005 A  
SBA n. 001 D  
SCR n. 003 F  
FSM n. 006 I  
PRD n. 008 B  
DAP n. 003 H  
PRS n. 109 C  
ESI n. 007 G  
SEE n. 001 M  
ISP n. 003 E  
ONG n. 001 O  
ENAS n. 005 P  
FDI n. 004 L

Member of the Accredited Member Development EA, UK & IAC.  
Signatory of EA, UK and IAC Mutual Recognition Agreements.

This certificate is not valid without the relative annex and the annex is not valid without the relevant certificate.



## ALLEGATO AL CERTIFICATO N. P448

### Oggetto del sistema di rintracciabilità di filiera

Rintracciabilità di filiera dei piatti pronti a base di carne bovina proveniente da tagli freschi di bovino adulto: dalla fase di allevamento, alla macellazione e successiva preparazione di piatti pronti

### Obbiettivi del sistema di rintracciabilità

Supportare la sicurezza alimentare e conoscere la storia e l'origine del prodotto.

### Profondità del sistema di rintracciabilità

Allevamenti bovini, trasporto animali vivi, macellazione, sezionamento, confezionamento sotto-vuoto, trasporto carni e preparazione pasti presso centro cottura

### Estensione del sistema di rintracciabilità

Carne bovina proveniente da tagli freschi di bovino adulto di età inferiore a 24 mesi

### Elementi del sistema di rintracciabilità

Registro dei trattamenti, formule razioni alimentari, verbali controlli veterinari, analisi del sangue e urine, passaporto bovini, documenti di trasporto al macello, registrazione controlli al ricevimento e in macellazione, documenti trasporto al centro cottura, registrazione controlli ricevimento carni presso centro cottura e inserimento dati rintracciabilità nel foglio rintracciabilità, registrazione temperature di stoccaggio carne consegnata, menù preparazione pasti, foglio lavorazione.

### UMR

### Singolo piatto pronto

Certification System 3 UNI CEI EN ISO/IEC 17067:2012, in compliance with the Technical Regulation Accredia RT-17 Rev. 00.

This certificate is bound to fulfilment of the Technical Regulation Certiquality REG 11. This certificate is not valid without the relative annex and the annex is not valid without the relevant certificate.

Prima emissione <i>First Issue</i>	27/03/2006
Emissione corrente <i>Current Issue</i>	15/03/2018
Data di scadenza <i>Expiry date</i>	14/03/2021

  
Presidente  
Ernesto Oppici



SGS n. 006-A  
SQA n. 001-D  
SCR n. 003-F  
FSM n. 004-I  
PRD n. 008-B  
DAP n. 043-H  
PRS n. 100-C  
SEI n. 007-G  
SAS n. 009-M  
FSP n. 004-E  
000 n. 001-O  
ENAS n. 000-P  
ITI n. 004-L

Membro degli Accordi Multilaterali di Accreditamento EA, IAF e ILAC  
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements