



PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
C548939

Initial date
08 Luglio 2022

Valid until
07 Luglio 2025

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
Pasti pronti, prodotti, confezionati e veicolati in legume fresco-caldo da un centro cottura e distribuiti in mono e pluriporzione per i servizi di ristorazione destinati a tutte le tipologie di collettività (socio-sanitarie, scolastiche, aziendali, assistenziali/ domiciliari, militari)

Ready-to-eat meals, prepared, packaged and conveyed in a fresh/hot link by a cooking centre and distributed in single and multi-portion for catering services for all types of communities (social-healthcare, school, corporate, welfare/domestic, military)

Prodotto da / Produced by

DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA S.r.l.

Via di Tiglio, 1697 - 55100 Fraz. San Filippo - Lucca (LU) - 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 Business Assurance Italy S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV Business Assurance Italy 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), 08 Luglio 2022



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 MLA ILAC per gli schemi di accreditamento LAB, MED, LAT e ISP

For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14
20871 Vimercate (MB) - Italy



Salvatore Pizzo

Lead auditor

Claudia Baroncini
Management Representative

Appendix to Certificate

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiettivi: Sostenere i requisiti di sicurezza e di qualità dei prodotti in ingresso ed in uscita e migliorare la comunicazione delle informazioni ai soggetti interessati rilevanti. Ricerca il miglioramento continuo e costante dei processi aziendali e degli standard di sicurezza alimentare riuscendo anche a velocizzare le operazioni necessarie ad attivare allerte e segnalazioni. ▪ Elementi del sistema: Acquisto, approvvigionamento e ricevimento materie prime: Elenco fornitori, lotti e scadenze (ddt/bolle/fatture), data di ingresso merce, lotto interno (data: gg/mm), data e nr. Documento, fornitore, controllo merce. Gestione magazzino materie prime: documenti accompagnamento, fatture, etichette Trasporto materie prime: bolla interna contenente le segg. Informazioni: rif. Fattura/ddt, descrizione prodotto, magazzino origine e destinazione, data, q.tà, lotto, scadenza, Preparazione/stoccaggio semilavorati: denominazione prodotto semilavorato, lotto interno (data lavorazione), scadenza. Preparazione pasti: Materia prima, quantità, lotto interno. Confezionamento pasto/somministrazione: Luogo di produzione, utente servizio, data, pietanza, n. porzioni, tipologia pasto, reparto/stanza/letto (in caso di aziende ospedaliere). Distribuzione: ddt con data e n. pasti. ▪ Processi coinvolti: Approvvigionamento di derrate; Stoccaggio e trasporto di materie prime; Preparazione di semilavorati; Abbattimento di semilavorati (ove applicabile); Preparazione di pasti pronti; Confezionamento del pasto; Distribuzione di pasti pronti; Porzionamento e somministrazione ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: Tutti gli ingredienti inclusi in ricetta. ▪ Unità minima rintracciabile: Pasto pronto confezionato in mono e pluriporzione (vaschetta o gastronorm) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: Support the safety and quality requirements of incoming and outgoing products and improve the communication of information to relevant stakeholders. Seek continuous and steady improvement of business processes and food safety standards while also succeeding in speeding up the operations required to trigger alerts and reports. ▪ Traceability system: Purchase, procurement and receipt of raw materials: List of suppliers, lots and BBD (delivery note/invoices), date of entry of goods, internal lot (date: dd/mm), date and no. Document, supplier, goods checks. Raw materials warehouse management: delivery notes, invoices, labels Transportation of raw materials: internal bubble containing the following Information: ref. Invoice/ddt, product description, warehouse origin and destination, date, quality, lot, expiry date, Preparation/storage of semi-finished products: name of the semi-finished product, internal batch (processing date), expiry date. Preparation of meals: Raw material, quantity, internal batch. Meal preparation/administration: Place of production, service user, date, dish, no. of portions, type of meal, ward/room/bed (in case of hospital companies). Distribution: ddt with date and no. of meals. ▪ Processes involved: Procurement of foodstuffs; Storage and transport of raw materials; Preparation of semi-finished products; Deep chilling of semi-finished products (where applicable); Preparation of ready meals; Packing the meal; Distribution of ready meals; Portioning and administration. ▪ Traceable product/ingredient: All ingredients included in recipe. ▪ Minimum traceable unit: Ready meal packaged in single and multi-portion (box or gastronorm)
--	---