

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
10000455181-MS-ACCREDIA-ITA

Initial date
04 giugno 2024

Valid until
03 giugno 2027

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Carne (bovina, equina, suina, ovicaprina e avicola) fresca e preparazioni a base di carni fresche e congelate.
Meat (bovine, equine, swine, ovicaprine and poultry) fresh preparations of fresh and frozen meat.

Prodotto da / Produced by

Coalbe S.r.l.

Via Copernico snc, 09047 – Selargius (CA) – 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), 17 maggio 2024



Francesco Mario Murru
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

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



Claudia Baroncini
Management Representative

Appendix to Certificate

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiettivi: Facilitare il richiamo dei prodotti in modo rapido; Garantire la corretta identificazione e mantenimento dell'identità dei prodotti; Fornire uno strumento per il controllo del flusso del prodotto. ▪ Elementi del sistema: Informazioni relative a materie prime ed ingredienti, sezionamento, taglio, lavorazione di preparati a base di carne, surgelazione (per i prodotti da vendere come surgelati) e confezionamento. ▪ Processi coinvolti: Approvvigionamento materie prime ed ingredienti, sezionamento, taglio, lavorazione di preparati a base di carne, surgelazione (per i prodotti da vendere come surgelati) e confezionamento. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: Carne (bovina, equina, suina, ovicaprina e avicola) fresca e preparazioni a base di carni fresche e congelate. ▪ Unità minima rintracciabile: Mezzene e quarti di carne fresca; Singola confezione di preparati a base di carne fresca e surgelata. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: Facilitate the recall of products quickly; Ensure proper identification and maintenance of the identity of the products; Provide a tool for controlling the flow of the product. ▪ Traceability system: Information about materials and ingredients, cutting, cutting, processing of meat preparations, freezing (for products to be sold as frozen) and packaging. ▪ Processes involved: Procurement of raw materials and ingredients, cutting, cutting, processing of meat preparations, freezing (for products to be sold as frozen) and packaging. ▪ Traceable product/ingredient: Fresh meat (bovine, equine, swine, ovicaprine and poultry) and preparations based on fresh and frozen meat. ▪ Minimum traceable unit: Half and quarter cut of raw meat; Single package of prepared meat fresh and frozen.
--	---