



PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
15011-2019-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date
09 settembre 2019

Valid until
09 settembre 2025

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Pasta all'uovo
Egg pasta

Prodotto da / Produced by

LA CAMPOFILONE S.r.l. Società Agricola

Località Ficiarà, 27 - 63828 Campofilone (FM) - 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), 28 Luglio 2022



Anna Luisa Stilo
Lead auditor



SGQ N° 003 A
SGA N° 003 D
SGE N° 007 H
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

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: <i>(Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera)</i> Allevamento galline ovaiole e quaglie ovaiole: 02 Produzione di misto uovo pastorizzato: 01 Coltivazione di grano duro: 05 Stoccaggio grano duro e produzione di semola di grano duro: 01 Produzione Pasta secca all'uovo (capofiliera): 01</p> <p>L'elenco delle organizzazioni partecipanti alla filiera è disponibile in forma controllata presso DNV Business Assurance Italy S.r.l.</p>	<p>Food Chain traceability involves: (List of organizations in the food chain by category)</p> <p>Breeding of laying hens and laying quails: 02 Production of pasteurized egg mix: 01 Producer of durum wheat: 05 Warehouse of durum wheat and producer of durum wheat semolina: 01 Production of dry egg pasta (leader): 01</p> <p>The list of organizations that are part of the food chain is available in controlled form from DNV Business Assurance Italy S.r.l.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiettivi: Sostenere i criteri di sicurezza alimentare e di qualità; Soddisfare le specifiche esigenze dei clienti; Determinare l'origine italiana dei propri prodotti; Facilitare e rendere efficaci il ritiro e/o richiamo dei prodotti; Rendere efficienti i sistemi di comunicazione delle informazioni pertinenti a tutte le parti interessate e dei clienti e consumatori; Soddisfare i requisiti normativi locali, regionali, nazionali, europei ed internazionali; Migliorare l'integrazione orizzontale e verticale degli attori di filiera perseguendo una politica di qualità mediante l'attuazione di pratiche pianificate e finalizzate al riconoscimento dei prodotti; Identificare le organizzazioni coinvolte nella filiera, definendone le responsabilità ed assumere il ruolo di capo filiera. ▪ Elementi del sistema: Dati agronomici di coltivazione del grano duro (localizzazione appezzamenti, cv, quaderni di campagna), stoccaggio del grano duro (dati di stoccaggio - quantità, silos, ecc.), produzione di semola di grano duro (dati di trasformazione: quantità, resa, ecc.), allevamento di galline e quaglie per la produzione di uova (dati di allevamento, mangime impiegato, produzione di uova), produzione di misto d'uovo pastorizzato (dati di processo, parametri di pastorizzazione, resa, ecc.), produzione e confezionamento di pasta secca all'uovo (dati di processo, parametri di lavorazione, resa, ecc.). ▪ Processi coinvolti: Coltivazione del grano duro, stoccaggio del grano duro, produzione di semola di grano duro, allevamento di galline e quaglie per la produzione di uova, produzione di misto d'uovo pastorizzato, produzione e confezionamento di pasta secca all'uovo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: Support food safety and quality criteria; Meeting specific customer needs; Determine the italian origin of its products; Facilitate and make effective the collection and/or recall of products; Making effective systems for communicating relevant information to all stakeholders, customers and consumers; Meet local, regional, national, european and international regulatory requirements; Improve the horizontal and vertical integration of supply chain actors by pursuing a quality policy through the implementation of planned practices aimed at product recognition; Identify the organisations involved in the supply chain, defining their responsibilities and assuming the role of leader of the supply chain. ▪ Traceability system: Agronomic data for durum wheat cultivation (location of parcels, hp, field books), storage of durum wheat (storage data - quantity, silos, etc.), production of durum wheat semolina (processing data: quantity, yield, etc.), production of durum wheat semolina, rearing of hens and quails for egg production (breeding data, feed used, egg production), production of pasteurised egg mixtures (process data, pasteurization parameters, yield, etc.), production and packaging of dried egg pasta (process data, processing parameters, yield, etc.). ▪ Processes involved: Durum wheat cultivation, storage of durum wheat, production of durum wheat semolina, rearing of hens and quails for egg production, production of pasteurized egg mixtures, production and packaging of dried egg pasta.



Certificate No.: 15011-2019-AFSMS-ITA-ACCREDIA
Place and date: Vimercate, 28 Luglio 2022

<ul style="list-style-type: none">▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: Misto d'uovo pastorizzato, misto d'uovo di quaglia, semola di grano duro▪ Unità minima rintracciabile: Confezione singola di pasta secca all'uovo da 250 g, 500 g, 1 Kg, 2 Kg, 4 Kg	<ul style="list-style-type: none">▪ Traceable product/ingredient: Mixed pasteurized egg, mixed quail egg, durum wheat.▪ Minimum traceable unit: Single pack of dried egg pasta 250 g, 500 g, 1 Kg, 2 Kg, 4 Kg ulk
---	--

