



DNV

PRODUCT CERTIFICATE

Certificato No./Certificate No.:
C530396

Data prima emissione/Initial date:
09 maggio 2022

Validità/Valid:
09 maggio 2025 – 08 maggio 2028

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 della/
Complies with the applicable requirements of:

Specifica Tecnica di Prodotto "Pasta secca all'uovo con ingredienti di origine nazionale" (STP-037 Rev. 2)

Technical Specification for product "Egg dry pasta with national origin ingredients" (STP-037 Rev. 2)

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2 : Specifiche e caratteristiche oggetto di certificazione dettagliate nell'Allegato
Food Product Certification - LEVEL 2 : The specifications and characteristics being certified are detailed in the Appendix

Limitazioni / Limitations :

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati a 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

Luogo e Data/Place and date:
Vimercate (MB), 06 Maggio 2025



Per l'Organismo di Certificazione/
For the Certification Body
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14,
20871 Vimercate (MB) – Italy

Claudia Baroncini
Management Representative

Appendix to Certificate

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2 (basata sia sulla sorveglianza della produzione e del sistema qualità, che sulle prove e/o ispezione di tipo effettuate sui campioni di prodotto prelevati presso l'organizzazione aventi le caratteristiche definite nelle relative Specificazioni Tecniche di Prodotto) / Food Product Certification - LEVEL 2 (based on the surveillance of both the production and the quality system, as well as on type testing and/or type inspection carried out on samples of the product taken from the point of production and having the characteristics established in the related Technical Product Specification).

Caratteristiche oggetto della Certificazione / Characteristics being certified:

REQUISITI DI BASE/ Basic requirements:

- **Ingredienti di origine nazionale: tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione della pasta (semola e uova) sono di origine nazionale / Domestic origin of ingredients: all of the ingredients used in the production of the pasta (semolina and egg) are of domestic origin**
- **Tecnologia di produzione: processo di essiccazione lento in celle con T° max di 36 °C / Production technology: process of slow drying in drying rooms at a maximum temperature of 36 °C**

Caratteristiche chimico-fisiche verificate con prove di tipo / Chemical and physical characteristics checked through type testing:

- **Misto d'uovo pastorizzato: ricerca di coloranti artificiali / Pasteurised egg mixture: search for the presence of artificial colours**
- **Pasta secca all'uovo: ricerca di coloranti artificiali / Dried egg pasta: search for the presence of artificial colours**