

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:
10000457889-MSC-ACCREDIA-ITA

Data Prima Emissione:
28 dicembre 2021

Validità:
28 dicembre 2021 – 27 dicembre 2024

Si certifica che il sistema di gestione di
Salumifici GranTerre S.p.A.
Strada Gherbella, 320 - 41126 Modena (MO) - Italia
e i siti come elencati nell'Appendix che accompagna questo certificato

È conforme allo Standard:
ISO 45001:2018

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

Formulazione e produzione di salumi interi, affettati ed in tranci mediante le fasi di impasto, insacco, cottura, stagionatura, affumicatura, affettamento, cubettatura, tranciatura e confezionamento.

Produzione di prosciutto crudo di Parma e Nazionale, mediante le fasi di salagione, riposo, lavaggio, asciugatura, prestagionatura, sugnatura, stagionatura, marchiatura.

Produzione di speck e pancetta stagionata, mediante le fasi di ricevimento materie prime, salatura, massaggio, appendimento, asciugatura a freddo, affumicatura, stagionatura, lavaggio, confezionamento e spedizione.

Produzione di affumelli, salame cotto, wurstel con o senza pelle, mediante le fasi di ricevimento materie prime, preparazione impasti, insacco, affumicatura, stagionatura, cottura, spellatura o taglio, confezionamento, pastorizzazione, incartonamento e spedizione.

Produzione di prosciutti cotti mediante le fasi di ricevimento materie prime, siringatura zangolatura, stampaggio o insacco, cottura, affettamento eventuale, confezionamento, pastorizzazione, incartonamento e spedizione.

Formulazione e produzione di specialità gastronomiche "Teneroni" mediante le fasi di ricevimento materie prime, preparazione impasto, insacco, cottura, confezionamento in atmosfera modificata, incartonamento e spedizione.

Produzione di speck e pancette interi, in tranci ed affettati mediante le fasi di ricevimento materie prime, salatura, massaggio, appendimento, affumicatura, stagionatura, lavaggio, confezionamento (intero, porzionato o affettato) sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Luogo e Data:
Vimercate (MB), 30 gennaio 2023



SGQ N° 003 A	EMAS N° 009 P
SGA N° 003 D	PRD N° 003 B
SGE N° 007 M	PRS N° 094 C
SCR N° 004 F	SSI N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GIIG, 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

Per l'Organismo di Certificazione:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) - Italy



Claudia Baroncini
Management Representative



Certificato n.: 10000457889-MS-ACCREDIA-ITA
Luogo e Data: Vimercate (MB), 30 gennaio 2023

Produzione di pancette, prosciutti cotti affumicati e arrosto mediante le fasi di ricevimento materie prime, siringatura, zangolatura, stampaggio, cottura, affumicatura, arrostitura, raffreddamento, destampaggio, confezionamento, pastorizzazione superficiale, incartonamento

Affettamento e confezionamento di salumi cotti e crudi stagionati/fermentati.

Porzionamento, affettamento, grattugia e confezionamento di formaggi.

Servizi di piattaforma logistica mediante la gestione delle fasi di ricevimento merce, stoccaggio, conservazione, allestimento ordini e spedizione di salumi e formaggi.

Attività direzionali, amministrative e di rappresentanza relativamente alla formulazione, produzione e logistica di salumi e formaggi.

(IAF 03, 35)



Appendice al Certificato

Salumifici GranTerre S.p.A.

I siti inclusi nel certificato sono i seguenti:

Nome del sito	Indirizzo del sito	Scopo del Sito
Salumifici GranTerre S.p.A.	Strada Gherbella, 320 - 41126 Modena (MO) - Italia	Attività direzionali, amministrative e di rappresentanza relativamente alla formulazione, produzione e logistica di salumi e formaggi.
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Paganine, 23 - 41126 Modena (MO) - Italia	Formulazione e produzione di salumi interi, affettati ed in tranci mediante le fasi di impasto, insacco, cottura, stagionatura, affumicatura, affettamento, cubettatura, tranciatura e confezionamento.
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via C. Guerci, 4 - 43013 Langhirano (PR) - Italia	Produzione di prosciutto crudo di Parma e Nazionale, mediante le fasi di salagione, riposo, lavaggio, asciugatura, prestagionatura, sugnatura, stagionatura, marchiatura.
Salumifici GranTerre S.p.A.	Interporto Blocco 10.4 - 40010 Bentivoglio (BO) - Italia	Servizi di piattaforma logistica mediante la gestione delle fasi di ricevimento merce, stoccaggio, conservazione, allestimento ordini e spedizione di salumi e formaggi.
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Coste, 49 - 39043 Chiusa Leitach (BZ) - Italia	Production of speck, cured meats, sausage, mortadella, hams cooked and raw, specialties gastronomic and semi-finished products; storage, conservation, preparation and shipment
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Gudon, 107 - 39043 Chiusa di Putzen (BZ) - Italia	Production of speck, cured meats, sausage, mortadella, hams cooked and raw, specialties gastronomic and semi-finished products; storage, conservation, preparation and shipment
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Gandiolo, 2/a - 43015 Noceto (PR) - Italia	Production of speck, cured meats, sausage, mortadella, hams cooked and raw, specialties gastronomic and semi-finished products; storage, conservation, preparation and shipment
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via F.lli Cervi, 109 - 58032 Bagnore di Santa Fiora (GR) - Italia	Production of speck, cured meats, sausage, mortadella, hams cooked and raw, specialties gastronomic and semi-finished products; storage, conservation, preparation and shipment
Salumifici GranTerre S.p.A.	Via Pizach, 11 - 39038 San Candido (BZ) - Italia	Production of speck, cured meats, sausage, mortadella, hams cooked and raw, specialties gastronomic and semi-finished products; storage, conservation, preparation and shipment