Certificato IT06/0150

Il sistema di gestione di

GIGI IL SALUMIFICIO S.r.l.

Via Aldo Moro, 3/B 41051 Castelnuovo Rangone (MO) Italia

è stato verificato ed è risultato conforme ai requisiti di

ISO 14001:2015

Scopo della certificazione
Produzione di ciccioli morbidi, ciccioli secchi e strutto mediante uso di vapore. Ricerca, sviluppo e produzione di salumi stagionati e cotti. Sezionamento di carni suine.

Settore IAF: 03

Questo certificato è valido dal 06 marzo 2024 fino al 06 marzo 2027 e la sua validità è subordinata all'esito soddisfacente dell'attività di sorveglianza periodica.
Emissione 7. Certificata dal 06 marzo 2006

Certificazione rilasciata in conformità al regolamento Tecnico ACCREDIA RT-09.

Autorizzato da
Paola Santarelli

SGS ITALIA S.p.A.
Via Caldera, 21 20153 MILANO - Italy
t + 39 02 73 93 1 - www.sgs.com

MS 0015

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

Questo documento è un certificato elettronico autentico ad uso esclusivo del Cliente per i propri scopi commerciali. La versione stampata del certificato è ammessa ed è da considerarsi quale copia. Il presente documento è soggetto ai termini e alle condizioni riportate nel Regolamento di certificazione disponibile nella pagina web Condizioni Generali | SGS. Si richiama l'attenzione sulle clausole di limitazione di responsabilità, manleva e foro competente ivi contenute. Questo documento è protetto da copyright e qualsiasi alterazione, contraffazione o falsificazione non autorizzata del contenuto o dell'aspetto di questo documento è illegale.