



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

CERTIFICATO / CERTIFICATE

N. P1967

SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO / WE HEREBY CERTIFY THAT THE PRODUCT

**GOLFETTA, STROLGHINO,
DOLCEMAGRO, DOLCEMAGRO PICCANTE**

DELL'ORGANIZZAZIONE / OF THE ORGANIZATION

GOLFERA IN LAVEZZOLA S.P.A.

I-48017 LAVEZZOLA (RA)

Via Dell'Industria 6/8

UNITÀ OPERATIVA / OPERATIVE UNIT

I-48017 LAVEZZOLA (RA)

Via Dell'Industria 6/8

È CONFORME A / COMPLIES WITH

DT 54 ED 01 160513

CERTIFICAZIONE SYSTEM 6 SECONDO ISO/IEC GUIDE 67:2004

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO CERTIQUALITY PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ DI PRODOTTO.

IL PRESENTE CERTIFICATO NON È DA RITENERSI VALIDO SE NON ACCOMPAGNATO DAL RELATIVO ALLEGATO.
THIS CERTIFICATE IS BOUND TO FULFILMENT OF THE CERTIQUALITY REGULATIONS APPLYING TO PRODUCT CERTIFICATION.

THIS CERTIFICATE IS NOT VALID WITHOUT THE RELATIVE ANNEX.

PRIMA EMISSIONE **25/06/2013**
FIRST ISSUE

EMISSIONE CORRENTE **25/06/2013**
CURRENT ISSUE

DATA DI SCADENZA **24/06/2016**
EXPIRY DATE



CERTIQUALITY S.r.l.



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

ALLEGATO AL CERTIFICATO / ENCLOSURE TO CERTIFICATE N. P1967

DTP 54 - DOCUMENTO TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI "SALUMI INSACCATI, OTTENUTI DA SUINI NAZIONALI DI RAZZE DEFINITE, CON CARATTERISTICHE DEFINITE".

PRODOTTO:

- Golfetta
- Strolghino
- Dolcemagro
- Dolcemagro Piccante

CARATTERISTICHE CERTIFICATE:

- Tagli carnei provenienti da suini nati ed allevati in Italia, aventi massa compresa tra 130-180 kg, appartenenti a una o più delle seguenti razze: Large White, Durok Danese e Raggio di Sole, altre razze autorizzate nei Regimi di qualità (es. Denominazioni di Origine, Indicazioni Geografiche.) e razze suine Autoctone/Antiche Italiane; *in particolare tagli carnei da allevamenti e stabilimenti di macellazione operanti in ambito dei circuiti D.O.P.* "Prosciutto di Parma" e "Prosciutto di San Daniele".*

**D.O.P.: caratteristica non oggetto di questa certificazione*

- Tagli carnei freschi, da macelli italiani, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento di refrigerazione.
- Rispondenza del processo produttivo e del prodotto finito alla Specifica Tecnica definita dall'Organizzazione richiedente la certificazione con riferimento alla tipologia di tagli carnei utilizzati ed alla stagionatura dei salumi

IL PRESENTE ALLEGATO NON È DA RITENERSI VALIDO SE NON ACCOMPAGNATO DAL RELATIVO CERTIFICATO.
THIS ANNEX IS NOT VALID WITHOUT THE RELEVANT CERTIFICATE.

PRIMA EMISSIONE **25/06/2013**
FIRST ISSUE

EMISSIONE CORRENTE **25/06/2013**
CURRENT ISSUE

DATA DI SCADENZA **24/06/2016**
EXPIRY DATE



CERTIQUALITY S.r.l.