



PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
196439-2016-AFSMS-ITA-ACCREDIA

Initial date
08 marzo
2016

Valid until -
08 marzo
2025

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Prodotti surgelati confezionati o sfusi: ortaggi (singoli o misti), grigliati, scottati, cotti a vapore. Melagrana surgelata.
Frozen products packed or unpacked: mixed vegetables, grilled, blanched, steam-baked.
Frozen pomegranate.

Prodotto da / Produced by

GIAS S.r.l.

Via Nazionale - Contrada Cocchiato - 87040 Mongrassano Scalo (CS) - 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 GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia 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), 17 gennaio
2022**



Chiara Majolino

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

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione.
Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.

DNV Business Assurance Italy S.r.l. Via Energy Park, 14, 20871 Vimercate (MB), Italy. Tel. 039.68 99 905. Website: www.dnvgl.com/assurance



Certificate No.: 196439-2016-AFSMS-ITA-ACCREDIA
Place and date: Vimercate, 17 gennaio 2022

Appendix to Certificate

<p>La certificazione di filiera Agroalimentare coinvolge le aziende: (Elenco per categorie delle organizzazioni in filiera) Aziende agricole: 56 OP: 03 Industrie trasformazione: 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>Farms: 56 OP: 03 Processing factory: 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: Garantire il cliente e il consumatore finale sulla qualità, sicurezza igienico-sanitaria e legalità dei prodotti realizzati e venduti, facilitare la verifica e la comunicazione di informazioni specifiche sui prodotti, ai soggetti pertinenti e ai consumatori, permettere il miglioramento dell'efficacia ed efficienza del processo di identificazione e rintracciabilità dei prodotti, anche per consentire, eventualmente, un più facile ritiro e richiamo del prodotto, documentare la tracciabilità interna allo stabilimento di trasformazione per gli ingredienti diversi dai vegetali (olio, sale, spezie, aromi), supportare il claim "patata 100% italiana". ▪ Elementi del sistema: Informazioni sulle pratiche di coltivazione, ricevimento materie prime, stoccaggio, lavorazione, confezionamento. Identificazione delle caratteristiche e della provenienza delle patate impiegate per la produzione delle "Patate grigliate" utilizzando patata "100% italiana". ▪ Processi coinvolti: Produzione primaria, approvvigionamento, stoccaggio presso i produttori (se necessario), trasporto materie prime in stabilimento, controllo e selezione materie prime, stoccaggio in cella, lavorazione e trasformazione (secondo il layout di produzione), cernita, surgelazione e confezionamento. Il prodotto finito è sempre surgelato e rispetta la catena del freddo. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: Ortaggi (peperone, melanzana, zucchina, broccoli, patata, asparago, zucca, cipolle, carote, fagiolini, sedano, spinaci, piselli, fagioli, melagrana). ▪ Unità minima rintracciabile: unità minima di vendita (es.: melanzane a fette 300 gr.) Prodotto sfuso: confezione da 5 kg 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: Ensure the customer and the final consumer on the quality, health and hygiene safety and legality of products manufactured or sold, to facilitate the verification and communication of specific product information, the relevant subjects and consumers, allow to improving the effectiveness and efficiency of the process of identification and traceability of products, also to allow, if necessary, an easier product withdrawal and recall, maintain internal traceability within production plant for ingredients other than vegetables (oil, salt, spices, flavorings), support the claim "100% Italian potato". ▪ Traceability system: Information on cultivation practices, raw materials receipt, storage, processing, packaging. Identifying the characteristics and origin of the potatoes used for the production of "grilled potatoes" using potato "100% Italian." ▪ Processes involved: Primary production, procurement, storage from producers (if necessary), transport raw materials at the plant, checking and sorting raw materials, storage cell, manufacturing and processing (according to the production layout), sorting, freezing and packaging. The finished product is always frozen and respects the cold chain. ▪ Traceable product/ingredient: Vegetables, (pepper, aubergines, zucchini, broccoli, cavolfiore, potatoes, asparagus, pumpkin, onions, carrots, green beans, celery, spinach, peas, beans, pomegranate). ▪ Minimum traceable unit: minimum sales unit (eg.: aubergines into slices 300 gr.) Product in bulk: 5 kg pack