



---

## CERTIFICATO / CERTIFICATE

---

N. 18769

---

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE PER L'AUTOCONTROLLO IGIENICO (HACCP) DI  
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE HYGIENE SELF-MONITORING MANAGEMENT SYSTEM OF

**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 AI DOCUMENTI

UNI 10854; WHO/FNU/FOS/93.3 (ALINORM 93/13A) - ALLEGATO A CAC/RCP 1-1969, REV. 4 (2003)

IT IS COMPLIANCE WITH THE DOCUMENTS

UNI 10854; WHO/FNU/FOS/93.3 (ALINORM 93/13A) - ANNEX TO CAC/RCP 1-1969, REV. 4 (2003)

---

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ / FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Produzione e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva di salumi stagionati, salumi cotti al forno di carne suina, bovina e avicola, salumi precotti, interi, in tranci, affettati.

Produzione e confezionamento in atmosfera protettiva o sottovuoto di prodotti a base vegetale, burger vegetali, interi, in tranci, affettati.

*Production and packaging under-vacuum or in protective atmosphere of aged cured meats, oven baked cured meats from pig's, beef's and poultry's meat, pre-cooked cured meats, whole, half piece, sliced.*

*Production and packaging in protective atmosphere or under-vacuum, of vegetable-based products, vegetable burgers, whole, half piece, sliced.*

**27/12/2012**  
PRIMA EMISSIONE  
FIRST ISSUE

**22/08/2017**  
EMISSIONE CORRENTE  
CURRENT ISSUE

**21/08/2020**  
DATA DI SCADENZA  
EXPIRE DATE

  
Il Presidente

---