



Oggetto: Piano di Autocontrollo H.A.C.C.P.

data 01/02/19

Gentile Cliente abbiamo piacere di comunicarLe:

- che i prodotti da noi forniti sono preparati nel rispetto delle normative vigenti sulla disciplina igienica della produzione di alimenti e bevande;
- che la nostra Azienda ha approntato un Piano di Autocontrollo Igienico (HACCP) ai sensi del Reg. CEE n° 852/2004, formalizzato nell'omonimo manuale, disponibile per eventuali V.s. esigenze.
- che i prodotti da noi forniti sono preparati nel rispetto delle normative vigenti italiane ed europee per tutti gli aspetti relativi alla composizione, alle caratteristiche chimiche e microbiologiche. Comuniciamo che gli Allergeni alimentari contenuti nei nostri prodotti sono i seguenti:

Allegerni	Presenza	Dicitura su etichetta
Anidride solforosa SO ₂	SI	SI
Uova o prodotti a base di uova (albumina..)	NO	NO
Latte o prodotti a base di latte (Caseinati...)	NO	NO

- i nostri vini quindi non sono prodotti con organismi geneticamente modificati (lieviti, enzimi ecc.). Pertanto il regolamento CE n. 1829/2003 non è applicabile nella nostra azienda.
- che i prodotti conferiti hanno un livello di pesticidi e livello di piombo inferiore a quanto stabilito dalla legislazione vigente.
- di aver instaurato un sistema di rintracciabilità in maniera da assicurare la totale aderenza ai dettami del Reg. CE n°178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e, soprattutto, chiarisce l'obbligo di garanzia della rintracciabilità per tutte le aziende agroalimentari.

Cordiali Saluti,

Castellani Bruno
Giuseppe Campagnola Spa
Responsabile Gestione Qualità e Haccp

Ferrari Giuliano
Giuseppe Campagnola Spa
Responsabile Laboratorio - Controlli Qualità