

PRODUCT CERTIFICATE

Certificato No./Certificate No.:
CERT-864-2007-PC-BRI-DNV

Data prima emissione/Initial date:
14 febbraio 2007

Validità/Valid:
20 novembre 2015 - 20 novembre 2018

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Prodotti lattiero caseari (freschi): mozzarella (inclusa scamorza), burrata (inclusa straciatella), ricotta, caciotta
(Fresh) Dairy products: mozzarella (including scamorza), burrata (including straciatella), ricotta, caciotta

Prodotto da / Produced by

SANGUEDOLCE S.r.l.

S.P. 130 Andria - Trani Km. 2 - 70031 Andria (BA) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del/
Complies with the applicable requirements of:

STP-ce-pc-agro 50 Rev. 2

Specificazione Tecnica di Prodotto - "Prodotti caseari Mozzarella, burrata e caciotta con valori microbiologici e chimici definiti per latte crudo e prodotto finito"/ Technical Product Specification - "Dairy products Mozzarella, burrata and caciotta with defined microbiological and chemical characteristics for raw milk and finished product"

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2: Specifiche e caratteristiche oggetto di certificazione dettagliate nell'Allegato
Food Product Certification - LEVEL 2: The specifications and characteristics being certified are detailed in the Appendix

Limitazioni / Limitations:

- 1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati a 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*

Luogo e Data/Place and date:
Vimercate, 30 dicembre 2015

Per l'Organismo di Certificazione/
For the Certification Body

Vittore Marangon
Management Representative

Appendix to Certificate

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2 (basata sia sulla sorveglianza della produzione e del sistema qualità, che sulle prove e/o ispezione di tipo effettuate sui campioni di prodotto prelevati presso l'organizzazione aventi le caratteristiche definite nelle relative Specificazioni Tecniche di Prodotto) / Food Product Certification - LEVEL 2 (based on the surveillance of both the production and the quality system, as well as on type testing and/or type inspection carried out on samples of the product taken from the point of production and having the characteristics established in the related Technical Product Specification).

Caratteristiche oggetto della Certificazione / Characteristics being certified:

- **Utilizzato esclusivamente di latte crudo con le seguenti caratteristiche / It is used only raw milk whit following characteristics:**
 - o Tenore di germi a 30 °C - ≤ 100.000 (ufc /ml) / Total Bacteria at 30°C ≤ 100.000 (ufc /ml)
 - o Titolo di cellule somatiche ≤ 300.000 (n/ml) / somatic cells content ≤ 300.000 (n/ml);
 - o Proteine > 34 (g/l) / Protein content > 34 (g/l)
 - o Grasso ≥ 3.50 % p/p / Fat ≥ 3.50 % p/p
 - o Acido Lattico ≤ 10 (ppm) / Lactic Acid ≤ 10 (ppm)
- **Prematurazione con inoculo di batteri lattici (Streptococchi Mesofili) in quantità non inferiore a 10^6 / 1000/ ql. di latte / Prematuration process whit lactic bacteria inoculation not less then 10^6 / 1000/ ql. di latte.**
- **Caratteristiche latte crudo prematurato immesso in lavorazione / Characteristics of raw milk whit a prematuration process:**
 - o Acido lattico ≤ 15 ppm / lactic acid value ≤ 15 ppm;
 - o Urea ≤ 30 mg /DI; Urea value ≤ 30 mg/DI;
 - o Ammoniaca ≤ 15 ppm; / Ammonia value ≤ 15 ppm;
- **Caciotta stagionata per max di 15 gg / Seasoning time of Caciotta chees is max 15 days;**
- **La lavorazione delle Burrata a mano / Burrata chees processing is hand made;**
- **Nessun utilizzo di conservanti / No preserving used;**
- **I prodotti finiti a fine produzione possiedono le seguenti caratteristiche / Finished products at the and of process had the following characteristics:**

	Caciotta	Burrata	Mozzarella
Coliformi Totali	Inferiore o uguali a 1.000 ufc/g	Inferiore o uguali a 5.000 ufc/g	Inferiore o uguali a 1.000 ufc/g
E.Coli	Inferiore o uguali a 100 ufc/g	Inferiore o uguali a 100 ufc/g	Inferiore o uguali a 100 ufc/g
Staphylococcus Aureus	Inferiore o uguali a 100 ufc/g	Inferiore o uguali a 100 ufc/g	Inferiore o uguali a 100 ufc/g