

CSQA Certificazioni S.r.l., Accreditation Number Accredia n° 014B,
certifies that, having conducted an audit

For the Scope of Activities: Processing (bone removal, possible molding and portioning) of raw ham, "Prosciutto di Parma", "culatello", "Culatello di Zibello", "culaccia", "fiocco", speck and vacuum packaging with plastic film. Included deboning, trimming and vacuum-packed with plastic film of semi-finished raw ham and trimming of ham cutouts for industrial use in outsourcing. Trimming of ham cutouts for industrial use and vacuum packaging with plastic film.

Lavorazione (rimozione dell'osso, possibile stampaggio e porzionatura) di prosciutto crudo, Prosciutto di Parma, culatello, Culatello di Zibello, culaccia, fiocco, speck e confezionamento sotto vuoto con film di materiale plastico. Incluso disosso, rifilatura e confezionamento sottovuoto in film di materiale plastico di prosciutto crudo semilavorato e ritagli di prosciutto per uso industriale in outsourcing. Rifilatura di ritagli di prosciutto per uso industriale e confezionamento sotto vuoto con film di materiale plastico.

Including voluntary Modules of: None

Exclusions from Scope: None

Product Categories: 09 - Raw cured or fermented meat and fish

at

Agnetti S.r.l.

BRCGS SITE CODE: 2040333

Stradello Canali, 1 - 43038 SALA BAGANZA (PR) – ITALY

Has Achieved Grade: **A**

meets the requirements set out in the

Global Standard for Food Safety

Issue 9: August 2022

Audit Programme: Announced
Certificate No.: BRCGS 2024-6716
Dates of Audit: 05/02/2024 & 06/02/2024 & 07/02/2024
Certificate Issue date: 18/03/2024
Re-Audit due Date: from 05/02/2025 to 05/03/2025
Certificate Expiry Date: 16/04/2025

Auditor n°:
20650

For CSQA Certificazioni S.r.l.

The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

