

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" e speck and vacuum packaging with plastic film. Included deboning, trimming and vacuum-packed of semi-finished raw ham in outsourcing. Processing 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 di prosciutto crudo semilavorato in outsourcing. Lavorazione 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.

BRC SITE CODE: 2040333

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

Has Achieved Grade: **A**

meets the requirements set out in the

BRC Global Standard for Food Safety

Issue 8: February 2019

Audit Programme: Announced
Certificate No.: BRC 2021-6716
Dates of Audit: 22/02/2021 & 23/02/2021 & 24/02/2021
Certificate Issue date: 07/04/2021
Re-audit due date: from 05/02/2022 to 05/03/2022
Certificate expiry date: 16/04/2022

Auditor n°:
20045

For CSQA Certificazioni S.r.l.

The Chief Executive Officer
Mr. Pietro Benato

