



data 16 marzo 2021

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

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:

<b>Allergeni</b>	<b>Presenza</b>	<b>Dicitura su etichetta</b>
Anidride solforosa SO2	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