

## A TUTTI I CLIENTI

### Oggetto: autocontrollo aziendale

La Fresystem spa- con socio unico ha come obiettivo la produzione e vendita di prodotti alimentari che siano sicuri per la salute del consumatore.

Allo scopo, ottempera a tutti i requisiti legislativi, italiani ed europei, durante le proprie produzioni e, quindi, i prodotti forniti rispettano tutti requisiti igienico-sanitari e di sicurezza per il consumatore, fino alla consegna presso il cliente finale.

I prodotti realizzati sono surgelati, pertanto garantisce il mantenimento della catena del freddo.

L'Azienda possiede regolare registrazione ai sensi del Reg.852/2004, con numero identificativo: **U150011NA000164** ed ha predisposto un apposito Manuale di autocontrollo allo scopo di garantire l'applicazione delle corrette procedure igieniche per raggiungere l'obiettivo prefissato.

Come dichiarato dai fornitori, selezionati e valutati in base alla propria procedura interna, non si utilizzano ingredienti contenenti OGM, radiazioni ionizzanti e/o nanotecnologie.

In fase di: accettazione materie prime, lavorazione, confezionamento e stoccaggio vengono effettuati controlli (microbiologici, chimico-fisici e sensoriali), sia presso il laboratorio interno che esterno, secondo il piano di campionamento previsto dal proprio manuale di autocontrollo; è presente, inoltre, un sistema di tracciabilità, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente (Reg. CE n. 178/2002 e smi).

Per tutti i codici di prodotto finito realizzati vengono eseguiti controlli microbiologici nel laboratorio interno, volti alla determinazione di E. Coli e Coliformi, con apposito terreno di coltura, secondo il metodo AFNOR BRD 07/8-12/04.

Vi informiamo, inoltre, che la Fresystem Spa aderisce a diversi protocolli di certificazione riconosciuti a livello internazionale e certificati dall'ente DNV, come di seguito dettagliati:

CERTIFICAZIONE	NUMERO CERTIFICATO	SCADENZA
<b>BRC issue 8</b>	CERT-944-2007-ABRC-NPL-SINCERT	09/04/2024
<b>IFS vers.7</b>	54432-2009-AIFS-ITA-SINCERT	11/04/2024
<b>UNI EN ISO 14001:2015</b>	CERT-1293-2005-AE-NPL-SINCERT	19/05/2026
<b>ISO 45001</b>	100166-2011-AHSO-ITA-RvA	15/07/2026
<b>SA 8000:2014</b>	157411-2014-ASA-ITA-SAAS	29/08/2026
<b>RSPO</b>	196880-2016-AQ-ITA-ASI	22/05/2024

La documentazione necessaria a dimostrare quanto sopra dichiarato è a disposizione e può essere verificata in fase di audit.

I materiali di confezionamento usati sono conformi al Reg. CE 1935/2004 e smi.

I prodotti sono confezionati in cartoni recanti tutte le diciture di legge per il consumatore finale ai sensi del Reg. 1169/11, e sono trasportati a temperatura non superiore a -18°C.

Un team di gestione delle crisi (CMT) è definito centralmente in loco. il CMT viene convocato in caso di crisi e procede, passo dopo passo, alla risoluzione della crisi.

Fresystem spa ha definito un numero di emergenza attivo 24 ore:

- ✓ Direttore di stabilimento-Antonio Santoro      348/6403102
- ✓ Assicurazione Qualità- Tiziana De Rosa      345/7494724

Qualsiasi altro dettaglio può essere fornito, se richiesto.

Caivano, 01/09/2023

  
Tiziana De Rosa  
Quality Assurance

