

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:
10000457160-MSC-ACCREDIA-ITA

Data Prima Emissione:
11 novembre 2010
(in base a OHSAS 18001)

Validità:
21 luglio 2022 – 20 luglio 2025

Si certifica che il sistema di gestione di
LEPORATI PROSCIUTTI LANGHIRANO S.p.A.
Strada Provinciale per Langhirano, 29, Località Giarreto - 43013 LANGHIRANO (PR) - Italia

È conforme allo Standard:
ISO 45001:2018

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:
Produzione di prosciutto crudo di Parma DOP (*) e prosciutto Nazionale con osso o disossato, intero e/o a tranci, tramite le fasi di rifilatura, salagione, preriposo, toelettatura, riposo, lavaggio ed asciugatura, prestagionatura, sugnatura, stagionatura, eventuale disosso, confezionamento e spedizione. Commercializzazione di salumi e formaggi (IAF 03, 29)

(*)La denominazione DOP è parte integrante del nome del prodotto ma non è inclusa nello scopo della presente certificazione

Luogo e Data:
Vimercate (MB), 06 giugno 2022



SGQ N° 003 A	EMAS N° 009 P
SGA N° 003 D	PRD N° 003 B
SGE N° 007 M	PRS N° 094 C
SCR N° 004 F	SSTI N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GIIG, LAB e LAT, di MLA IAF per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM e PRD e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento LAB, MED, LAT e ISP

Per l'Organismo di Certificazione:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) - Italy



Claudia Baroncini
Management Representative