Certificato IT24/00000598

Richiedente:



AEMME4 S.r.I.

Via Palmiro Togliatti, 2 81055 Santa Maria Capua Vetere (CE) Italy

PRODOTTI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE:

Salame Napoli "5 regole d'oro", Salsiccia Napoli "5 regole d'oro", Capocollo Napoli "5 regole d'oro", Pancetta Napoli "5 regole d'oro", nelle varianti dolce e piccante, intero o affettato o cubettato

Schema di certificazione di riferimento: Documento Tecnico Specifico di Prodotto DTS.P 005 Specifica Tecnica di Prodotto STP 005/262

I dettagli sui requisiti normativi di riferimento e sui servizi sono descritti nelle pagine successive, che sono da ritenersi parte integrante del presente certificato

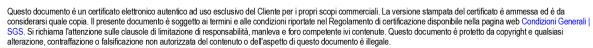
Questo certificato è valido dal 30 maggio 2024 fino al 30 maggio 2027 e la sua validità è subordinata all'esito soddisfacente dell'attività di sorveglianza periodica.

Emissione 1. Certificata dal 30 maggio 2024

Autorizzato da

Paola Santarelli SGS ITALIA S.p.A. Via Caldera, 21 20153 MILANO - Italy t + 39 02 73 93 1 - www.sgs.com







Certificato IT24/0000598, segue



SITO DI PRODUZIONE:

Stabilimento di affettamento - AEMME4 S.r.I. Via Murata, 10 80040 Pollena Trocchia (NA)

CARATTERISTICHE CERTIFICATE:

- Sale marino iodato (minimo 50% sul totale del sale utilizzato)
- Prodotto esclusivamente con pepe nero tellicherry
- Parti magre: cosce e spalla (minimo 70%) per salame e salsiccia
- 100% carni nazionali di suino (suino allevato in Italia)
- Vino Catalanesca IGP
- Peperoni PAT Campania (dolce e piccante)

DENOMINAZIONE MERCEOLOGICA:

Salame Napoli, Salsiccia Napoli, Capocollo Napoli, Pancetta Napoli

MARCHIO:

5 Regole d'oro

DOCUMENTI NORMATIVI:

SGS Italia STP 005/262, rev. corrente

NUMERO DI COMMESSA:

IT/SUF/2024000328





