

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:
10000403988-MSC-ACCREDIA-ITA

Data Prima Emissione:
14 aprile 2021

Validità:
14 aprile 2024 – 13 aprile 2027

Si certifica che il sistema di gestione di

Alfrus S.r.l.

Via Degli Oleandri s.n.c. - 70026 Modugno (BA) - Italia

e i siti come elencati nell'Appendice che accompagna questo certificato

È conforme allo Standard:

ISO 45001:2018

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

Commercializzazione, Lavorazione (calibratura, scottatura - pelatura - asciugatura, crivellatura, macinazione) e confezionamento di mandorla (intere selezionate, pelate, tostate, granelle, affettate, bastoncini e farina). Commercializzazione, Lavorazione (selezione e calibratura) e confezionamento di altra frutta secca. Produzione di marzapane e pasta lattante attraverso le fasi di: macinazione, mixing, impastatura, pastorizzazione, estrusione e confezionamento.

(IAF 03)

Luogo e Data:
Vimercate (MB), 08 aprile 2024



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

Appendice al Certificato

Alfrus S.r.l.

I siti inclusi nella certificazione sono i seguenti:

Nome del sito	Indirizzo del sito	Scopo del Sito
Alfrus S.r.l.	Via Degli Oleandri s.n.c. - 70026 Modugno (BA) - Italia	Commercializzazione, Lavorazione (calibratura, crivellatura, macinazione) e confezionamento di mandorla (intere selezionate e farina). Commercializzazione, lavorazione (selezione e calibratura) e confezionamento di altra frutta secca.
Alfrus S.r.l.	Via dell'Industria, 16 - 33030 Coseano (UD) - Italia	Commercializzazione, Lavorazione (calibratura, scottatura - pelatura - asciugatura, crivellatura, macinazione) e confezionamento di mandorla (intere selezionate, pelate, tostate, granelle, affettate, bastoncini e farina). Commercializzazione. Produzione di marzapane e pasta lattante attraverso le fasi di: macinazione, mixing, impastatura, pastorizzazione, estrusione e confezionamento.