

PRODUCT CERTIFICATE

Certificato No./Certificate No.:
CERT-864-2007-PC-BRI-DNV

Data prima emissione/Initial date:
14 febbraio 2007

Validità/Valid:
20 novembre 2018 - 20 novembre 2021

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Prodotti lattiero caseari (freschi): mozzarella (inclusa scamorza), burrata (inclusa straciatella), ricotta, caciotta
(Fresh) Dairy products: mozzarella (including scamorza), burrata (including straciatella), ricotta, caciotta

Prodotto da / Produced by

SANGUEDOLCE S.r.l.

S.P. 130 Andria - Trani Km. 2 - 70031 Andria (BA) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del/
Complies with the applicable requirements of:

STP-ce-pc-agro 50 Rev. 2

Specificazione Tecnica di Prodotto - "Prodotti caseari Mozzarella, burrata e caciotta con valori microbiologici e chimici definiti per latte crudo e prodotto finito" / Technical Product Specification - "Dairy products Mozzarella, burrata and caciotta with defined microbiological and chemical characteristics for raw milk and finished product"

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2: Specifiche e caratteristiche oggetto di certificazione dettagliate nell'Allegato
Food Product Certification - LEVEL 2: The specifications and characteristics being certified are detailed in the Appendix

Limitazioni / Limitations:

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati a DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente Certificato rimane valido / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.
2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi) / the validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months)
3. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo allegato / This certificate is not valid without the related enclosure

Luogo e Data/Place and date:
Vimercate, 19 dicembre 2018

Per l'Organismo di Certificazione/
For the Certification Body



Zeno Beltrami
Management Representative

Appendix to Certificate

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2 (basata sia sulla sorveglianza della produzione e del sistema qualità, che sulle prove e/o ispezione di tipo effettuate sui campioni di prodotto prelevati presso l'organizzazione aventi le caratteristiche definite nelle relative Specificazioni Tecniche di Prodotto) / Food Product Certification - LEVEL 2 (based on the surveillance of both the production and the quality system, as well as on type testing and/or type inspection carried out on samples of the product taken from the point of production and having the characteristics established in the related Technical Product Specification).

Caratteristiche oggetto della Certificazione / Characteristics being certified:

- **Utilizzato esclusivamente di latte crudo con le seguenti caratteristiche** / It is used only raw milk whit following characteristics:
 - o Tenore di germi a 30 °C - ≤ 100.000 (ufc /ml) / Total Bacteria at 30°C ≤ 100.000 (ufc /ml)
 - o Titolo di cellule somatiche ≤ 300.000 (n/ml) / somatic cells content ≤ 300.000 (n/ml);
 - o Proteine > 34 (g/l) / Protein content > 34 (g/l)
 - o Grasso ≥ 3.50 % p/p / Fat ≥ 3.50 % p/p
 - o Acido Lattico ≤ 10 (ppm) / Lactic Acid ≤ 10 (ppm)
- **Prematurazione con inoculo di batteri lattici (Streptococchi Mesofili) in quantità non inferiore a 10^6 / 1000/ ql. di latte** / Prematuration process whit lactic bacteria inoculation not less then 10^6 / 1000/ ql. di latte.
- **Caratteristiche latte crudo prematurato immesso in lavorazione** / Characteristics of raw milk whit a prematuration process:
 - o Acido lattico ≤ 15 ppm / lactic acid value ≤ 15 ppm;
 - o Urea ≤ 30 mg /DI; Urea value ≤ 30 mg/DI;
 - o Ammoniaca ≤ 15 ppm; / Ammonia value ≤ 15 ppm;
- **Caciotta stagionata per max di 15 gg** / Seasoning time of Caciotta chees is max 15 days;
- **La lavorazione delle Burrata a mano** / Burrata chees processing is hand made;
- **Nessun utilizzo di conservanti** / No preserving used;
- **I prodotti finiti a fine produzione possiedono le seguenti caratteristiche** / Finished products at the and of process had the following characteristics:

| | Caciotta | Burrata | Mozzarella |
|------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Coliformi Totali | Inferiore o uguali a 1.000 ufc/g | Inferiore o uguali a 5.000 ufc/g | Inferiore o uguali a 1.000 ufc/g |
| E.Coli | Inferiore o uguali a 100 ufc/g | Inferiore o uguali a 100 ufc/g | Inferiore o uguali a 100 ufc/g |
| Staphylococcus Aureus | Inferiore o uguali a 100 ufc/g | Inferiore o uguali a 100 ufc/g | Inferiore o uguali a 100 ufc/g |