

I prodotti

**Funghi (tal quali o grigliati) sottolio, sottaceto, in salamoia****Salse a base di funghi**

venduti in vasetti di vetro ed identificati dalla dicitura "Funghi italiani da filiera certificata" e dagli estremi di certificazione (eventualmente tramite QR code).

dell'Organizzazione

***F.lli Polli S.p.A.***

Sede legale: Via Sardegna, 48 - 20146 Milano (MI)

sono conformi allo standard

**DTP 035****Filiera agroalimentare controllata**

nel rispetto dei seguenti requisiti:

**GESTIONE/CONTROLLO DELLE CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE DALLA FASE DI PRODUZIONE NELLE FUNGAIE ALLA FASE DI SPEDIZIONE DEL PRODOTTO FINITO AL CLIENTE.**

**SOGGETTI DI FILIERA** (l'elenco dei soggetti di filiera è depositato presso CSQA): fungaie, trasformatore primario, trasformatori secondari, sede.

**ELEMENTI OGGETTO DI CONTROLLO:** residui di fitofarmaci e metalli pesanti nei funghi freschi; pH funghi crudi; pH e NaCl salamoia.

Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA.

La validità del Presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.

Prima emissione: 02/11/2023

Emissione corrente: 27/11/2024

Scadenza: 01/11/2026

**L'Amministratore Delegato**

Dr. Pietro Bonato

