

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:
CERT-1553-2006-AE-BRI-SINCERT

Data Prima Emissione:
03 marzo 2006

Validità:
24 dicembre 2023 – 23 dicembre 2026

Si certifica che il sistema di gestione di

F. DIVELLA S.p.A.

Largo Domenico Divella, 1 - 70018 Rutigliano (BA) - Italia

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

È conforme allo Standard:

ISO 14001:2015

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

Stoccaggio e molitura di grani duri e teneri. Produzione di farina. Produzione di semole. Produzione di pasta di semole di grano duro tramite le fasi di impasto, trafilazione, essiccazione e confezionamento. Produzione di pasta fresca di semola di grano duro attraverso le fasi di impasto, formatura, pastorizzazione e confezionamento. Produzione di biscotti attraverso le fasi di miscelazione, impasto, formatura, cottura e confezionamento (IAF 03)

Valutato secondo le prescrizioni del Regolamento Tecnico RT-09

Luogo e Data:
Vimercate (MB), 05 luglio 2024



SGQ N° 003 A
SGA N° 003 D
SGE N° 007 M
SCR N° 004 F

EMAS N° 009 P
PRD N° 003 B
PRS N° 094 C
SSI N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento
SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GIG, 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

F. DIVELLA S.p.A.

I siti inclusi nella certificazione sono i seguenti:

Nome del sito	Indirizzo del sito	Scopo del Sito
F. DIVELLA S.p.A.	Largo Domenico Divella, 1 - 70018 Rutigliano (BA) - Italia	Stoccaggio e molitura di grani duri e teneri. Produzione di farina. Produzione di semole. Produzione di pasta di semole di grano duro tramite le fasi di : impasto, trafilazione, essiccazione e confezionamento. Produzione di pasta fresca di semola di grano duro attraverso le fasi di impasto, formatura, pastorizzazione e confezionamento, produzione di biscotti attraverso le fasi di miscelazione, impasto, formatura ,cottura e confezionamento.
F. DIVELLA S.p.A.	Via Imbriani 1 - 70016 Noicattaro (BA) - Italy	Stoccaggio e molitura di grano duro. Produzione di semola.
F. DIVELLA S.p.A.	S.P.84 Via per Adelfia, zona industriale - 70018 Rutigliano (BA) - Italy	Stoccaggio e molitura di grani duri e teneri. Produzione di farina. Produzione di semole. Produzione di pasta di semole di grano duro tramite le fasi di : impasto, trafilazione, essiccazione e confezionamento. Produzione di pasta fresca di semola di grano duro attraverso le fasi di impasto, formatura, pastorizzazione e confezionamento, produzione di biscotti attraverso le fasi di miscelazione, impasto, formatura ,cottura e confezionamento.