

Certificato

Certificato
9115-H

kiwa

Valido da 2024-02-02 Ultima modifica 2026-03-31
Primo rilascio 2012-02-20 Scadenza 2027-02-19
Categoria/Sottocategoria CI

UNI EN ISO 22000:2018

Certificato del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare

Si dichiara che il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare dell'Organizzazione:

CAV. UMBERTO BOSCHI S.p.A.

è conforme alla norma UNI EN ISO 22000:2018 per i seguenti prodotti/servizi:

Lavorazione e stagionatura di salami interi sfusi non confezionati e di prosciutti crudi stagionati interi

Kiwa Cermet Italia S.p.a.
Business Assurance & Sustainability – Food Area
Il Direttore
Stefano Bertoncini



Il mantenimento della certificazione è soggetto a sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti contrattuali di Kiwa Cermet Italia.
Questo certificato è costituito da 2 pag. La scheda tecnica che segue fornisce i dettagli del campo di applicazione.

CAV. UMBERTO BOSCHI S.p.A.

Sede Legale

Via Aldo Moro, 3/a 43035 Felino (PR)

Sedi oggetto di certificazione

Per il dettaglio delle sedi riferirsi alla Scheda Tecnica allegata

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico,
soggetta all'attività di direzione e
coordinamento di Kiwa Italia
Holding S.r.l.
Via Cadrano, 23
40057 - Granarolo dell'Emilia (BO)
T. +39. 051.4593.111
F. +39. 051.763.382
it.info@kiwa.com
www.kiwa.it



00001

**Scheda tecnica allegata al Certificato
UNI EN ISO 22000:2018**

CAV. UMBERTO BOSCHI S.p.A.

Sedi oggetto di certificazione:

Via Aldo Moro, 3/a 43035 Felino (PR)

Lavorazione e stagionatura di salami interi

Via Cavo, 18/1 43037 Lesignano de Bagni (PR)

Produzione di prosciutti crudi stagionati interi