

RICHIESTA DI PREVENTIVO – Certificazione del prodotto agroalimentare

1) Dati dell'Organizzazione richiedente:				
Denominazione:				ANNO COST.
Rappresentante Legale:				
Sede legale:	Indirizzo:			
	C.A.P.:	Città:		Prov.:
	Partita IVA:		Codice fiscale:	
Recapiti:	Tel.:		Fax:	Altro:
	Email:		Web:	
	PEC Email:			
Persona di riferimento:			Ruolo svolto:	
L'Organizzazione fa parte di un gruppo? <input type="checkbox"/> SÌ (indicare il gruppo): _____ <input type="checkbox"/> NO				
2) TIPO DI Certificazione richiesta:		<input type="checkbox"/> PRIMA CERTIFICAZIONE <input type="checkbox"/> ESTENSIONE DI SCOPO <input type="checkbox"/> RICERTIFICAZIONE <input type="checkbox"/> Trasferimento di certificato (cambio ente)		
3) Informazioni relative alla certificazione:				
Norma di riferimento				
<input type="checkbox"/> BRC FOOD (Ed. Corrente)	<input type="checkbox"/> IFS (Ed. Corrente)	<input type="checkbox"/> ISO 22005	<input type="checkbox"/> Certificazione volontaria di prodotto/conformità di prodotto a documento tecnico DT	<input type="checkbox"/> Altro:
<input type="checkbox"/> BRC IOP (Ed. Corrente)	<input type="checkbox"/> IFS Logistic (Ed. Corrente)	<input type="checkbox"/> Filiera	<input type="checkbox"/> Certificazione Vegana	
	<input type="checkbox"/> IFS Broker (Ed. Corrente)	<input type="checkbox"/> Aziendale		
	<input type="checkbox"/> IFS C&C (Ed. Corrente)			
Attività oggetto della certificazione (dicitura da riportare sul certificato)				
Attività affidate all'esterno (outsourcing)		La sede legale è un sito oggetto della certificazione ? <input type="checkbox"/> SÌ <input type="checkbox"/> NO		
4) Altri siti oggetto della certificazione e/o attività affidate all'esterno (outsourcing)				
<input type="checkbox"/> Altri siti (indicare i siti oggetto della certificazione (uffici, stabilimenti, magazzini, ecc.), se diversi dalla sede legale. Allegare foglio aggiuntivo, se necessario. <input type="checkbox"/> N.A.				
	Denominazione o tipologia	Indirizzo	Attività svolte	Nr. Addetti
1.				
2.				
3.				
4.				
				<input type="checkbox"/> SÌ <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SÌ <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SÌ <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SÌ <input type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> Attività di lavoro effettuate dall'organizzazione all'esterno <input type="checkbox"/> N.A.				
Indicare nello spazio sottostante quali attività oggetto di certificazione sono effettuate dall'organizzazione all'esterno				
Eventuali esclusioni		Esclusioni di altri siti dell'organizzazione <input type="checkbox"/> SÌ <input type="checkbox"/> NO SE SÌ, QUANTI : _____ Esclusioni di altre attività/ servizi erogati all'esterno dall'organizzazione <input type="checkbox"/> SÌ <input type="checkbox"/> NO SE SÌ, QUANTI : _____		
5) Personale coinvolto (con personale si intende soci+ dipendenti+ collaboratori, lavoratori stagionali , ecc.) Indicare negli spazi sottostanti il totale del personale in sede+ personale degli eventuali siti da certificare				
N.ro totale personale _____		n.ro personale part-time <input type="checkbox"/> N.A.	N.ro turni lavorativi:	
		Media ore lavorate a settimana dai part-time:	N.ro personale per turno <input type="checkbox"/> N.A.	
6) Eventuale società di consulenza che assiste l'Organizzazione (1)		Denominazione:		
		Sede:		
		Consulente/i:		
(1)Il nome del consulente e della società di consulenza permette a CertiEuro di evitare possibili conflitti di interesse tra l'attività di certificazione e l'attività delle società collegate				
7) Eventuali certificazioni di prodotto agroalimentare già ottenute e scadenza	1.	Ente:	scadenza: mese _____ anno _____	
	2.	Ente:	scadenza: mese _____ anno _____	
Accreditamenti richiesti	<input type="checkbox"/> ACCREDIA <input type="checkbox"/> ALTRO:		Lingua per audit:	<input type="checkbox"/> ITALIANO <input type="checkbox"/> INGLESE <input type="checkbox"/> ALTRO:
8) Informazioni integrative specifiche (da compilare solo dove applicabili)				
Solo per certificazione ISO 22005				
<input type="checkbox"/> RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA- ISO 22005:2007 (EX UNI 109393:2001)		<input type="checkbox"/> RINTRACCIABILITÀ AZIENDALE- ISO 22005:2007 (EX UNI 11020:2002)		
Numero di organizzazioni coinvolte e loro localizzazione geografica: Tot. N.ro _____				
Tipologia	Numero	Distanza dall'Organizzazione richiedente (km)		
Obiettivi del sistema di rintracciabilità oggetto di certificazione (= risultati/informazioni, inerenti l'UMR, che il richiedente la certificazione si prefigge di ottenere/divulgare applicando il sistema di rintracciabilità:				

RICHIESTA DI PREVENTIVO – Certificazione del prodotto agroalimentare

Profondità della filiera (= insieme delle fasi di produzione, trasformazione, commercializzazione, ecc., coperte dal sistema in modo continuativo):

Estensione della filiera (= insieme dei componenti il prodotto coperto dal sistema in modo continuativo)

Eventuali esclusioni:

Elementi del sistema (= attività/informazioni che il sistema si prefigge di realizzare/ottenere a support degli obiettivi):

UMR Unità Minima Rintracciabile (= quantità minima omogenea, espressa in peso volume, per la quale esiste la necessità di recuperare informazioni predefinite e che può essere prezzata, ordinate e fatturata ed è oggetto della verifica della conformità all'interno del sistema di rintracciabilità):

Solo per certificazione BRC FOOD

Superficie dello stabilimento produttivo (totale della sede- stoccaggio incluso): _____ MQ

Gruppi di prodotti (tipologie omogenee di prodotto/i oggetto della richiesta): n° ____
Descrizione del/i prodotto/i e/o tipologie di prodotto/i:

Linee di produzione (per ogni gruppo/tipologia del/i prodotto/i oggetto della richiesta): n° ____

Descrizione e numero delle serie omogenee di prodotti (famiglie di prodotti con pericoli e processi tecnologici simili) per le quali sono stati sviluppati piani (studi) HACCP (es. Linea pastasecca e pasta ripiena):

1 Piano HACCP <input type="checkbox"/>	2 Piano HACCP <input type="checkbox"/>	3 Piano HACCP <input type="checkbox"/>	4 Piano HACCP <input type="checkbox"/>	5 Piano HACCP <input type="checkbox"/>	Più <input type="checkbox"/>
Descrizione:	Descrizione:	Descrizione:	Descrizione:	Descrizione:	Descrizione:

Solo per Certificazione BRC IOP

Superficie dello stabilimento produttivo (totale della sede- stoccaggio incluso): _____ MQ

Settore d'imballaggio:

VETRO, CARTA, METALLI, PLASTICA FLESSIBILE, PLASTICA RIGIDA, PROCESSI CHIMICI ALTRO.....

Descrizione del/i prodotto/i e/o tipologie di prodotto/i: _____

Categorie di prodotti (come da standard BRC IoP: Sezione II, figura 2, Appendice 2):

Alto rischio igienico Linee di produzione per questa categoria: n° ____

Basso rischio igienico Linee di produzione per questa categoria: n° ____

Note: non è possibile che un produttore possa produrre imballaggi in entrambe le categorie. In questo caso il produttore può decider di utilizzare una categoria per tutta la fabbrica o suddividerla per aree. Non si prevede l'applicabilità di più di una categoria all'interno della stessa area.

Solo per Certificazione IFS

Selezionare gli scope di prodotto e gli scope tecnologici applicabili all'Organizzazione in funzione dello scopo di certificazione:

Scopi di prodotto			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
			Carni rosse e bianche, pollame e prodotti a base di carne	Pesci e prodotti della pesca	Uova e ovoprodotti	Prodotti lattiero-caseari	Frutta e verdure	Cereali e prodotti crealicoli, prodotti di panetteria e pasticceria industrial, dolciumi, snack	Prodotti combinati	Bevande	Olii e grassi	Prodotti essiccati, altri ingredienti e integratori	Alimenti per animali
Scopi tecnologici	A	P1	Sterilizzazione (e.g. Prodotti in scatola, conserve)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	B	P2	Pastorizzazione, UHT/riempimento asettico, riempimento a caldo. Altre tecniche di pastorizzazione es. Pastorizzazione ad alta pressione, microonde.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C	P3	Irradiazione di alimenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		P4	Sistemi di conservazione: salatura, marinatura, aggiunta di zucchero, acidificazione, maturazione/stagionatura, affumicatura, ecc. Fermentazione/acidificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		P5	Evaporazione/disidratazione, filtrazione sottovuoto, liofilizzazione, microfiltrazione (con filtri di taglia inferior a 10 µ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D	P6	Congelamento (almeno -18°C) incluso lo stoccaggio. Surgelazione, raffreddamento, refrigerazione e rispettivi stoccaggi a freddo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	P7	Trattamenti antimicrobici ad immersione, per spray e attraverso fumigazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
E	P8	Confezionamento MAP, confezionamento sottovuoto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	P9	Processi finalizzati alla prevenzione della contaminazione soprattutto microbica, attraverso: particolare gestione dell'igiene e/o specifici metodi di manipolazione del prodotto, trattamento e/o lavorazione come la tecnologia camera bianche "white room", temperature controllata nelle sale di lavorazione con obiettivi di sicurezza alimentare, sistemi di gestione dei flussi dell'aria con pressione positive, disinfezione dopo la pulizia. Esempi: filtri di taglia inferior a 10 µ disinfezione dopo la pulizia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	P10	Tecniche di separazione specifiche, es. Filtrazione per osmosi inversa, uso di filtri a carbone attivo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
F	P11	Cottura, imbottigliamento, fermentazione (es. Vino), birrificazione, essiccazione, frittura, arrostimento, estrusione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

RICHIESTA DI PREVENTIVO – Certificazione del prodotto agroalimentare

	P12	Impanatura, taglio, affettamento, spezzatura, sezionamento, macellazione, manipolazione, metodi di selezione, metodi di miscelazione, centrifugazione, zangolatura, stoccaggio in condizioni controllate (atmosfera) fatta eccezione per stoccaggio a temperature controllata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	P13	Distillazione, purificazione, trattamento a vapore, idrogenazione, umidificazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Indicare se l'azienda commercializza prodotti alimentari: SI NO

Se SI, indicare quali tipologie di prodotti: _____

Se si desidera farli rientrare nello scopo di certificazione? SI NO

Solo per Certificazione IFS Logistic

L'azienda svolge anche servizi di logistica (stoccaggio e/o trasporto) dei prodotti dei quali si richiede la certificazione IFS? SI NO

E' già in possesso di certificazione IFS Logistic valida per tali attività? SI NO Se SI, si da parte di quale ente? _____

Se svolge anche servizi di logistica (stoccaggio e/o trasporto) dei prodotti per i quali NON è già certificata vuole entrambe le certificazioni? SI NO

Descrizione delle attività di logistica:

Numero e attività dei siti di logistica:

Numero di veicoli utilizzati e descrizione (in caso sia incluso il trasporto):

Solo per Certificazione IFS Broker

L'azienda svolge anche servizi di intermediazione (brokeraggio) dei prodotti dei quali si richiede la certificazione IFS? SI NO

E' già in possesso di certificazione IFS Broker valida per tali attività? SI NO

Se svolge anche servizi di intermediazione (brokeraggio) dei prodotti per i quali NON è già certificata vuole entrambe le certificazioni? SI NO

I dati raccolti sono trattati secondo quanto previsto dal D.Lgs. 196/03 e dal Regolamento UE n. 2016/679 e successive modifiche, integrazioni e interpretazioni degli Organi Ufficiali preposti. I diritti dell'interessato sono previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/03.

Il Titolare del trattamento è CertiEuro – Divisione di EZI Inspection S.r.l. con sede legale in Via Martiri della Libertà, 125 – 30038 Spinea (VE).

Con la firma e l'autorizzazione al consenso si permette il trattamento dei dati forniti per le finalità di formulazione dell'offerta di certificazione. Negando il consenso l'offerta non potrà essere prodotta.

9) TRATTAMENTO DEI DATI

AUTORIZZO

NON AUTORIZZO

Data: _____

IL RAPPRESENTANTE LEGALE

(TIMBRO E FIRMA)

Il modello va compilato in tutte le sue parti, preferibilmente fornendo anche informazioni aggiuntive ritenute utili.
 Dopo la compilazione, inviare via email all'indirizzo certieuro@certieuro.com.
 Se nella compilazione avesse dubbi, incertezze o necessità di ulteriori informazioni, può contattare il n. 0498.670881.