



Spett. Cliente,

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' IGIENICO-SANITARIA AI SENSI DEL REGOLAMENTO
Regg. CE n. 852/2004 – 178/2002 – 1881/2006 e succ. modifiche e integrazioni**

Con la presente si dichiara che la nostra azienda adotta un sistema di autocontrollo e corretta prassi igienica HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), è quindi in vigore in cui all'oggetto.

I prodotti venduti

- Sono conformi alla normativa del Regolamento 1881/2006 in materia di salubrità, ovvero non contengono sostanze pericolose e i tenori di contaminanti sono compresi nei limiti del regolamento di cui sopra.
- Sono assoggettati ad un controllo continuo e costante delle possibili contaminazioni biologiche e microbiologiche nell'ambito del sistema di autocontrollo aziendale
- Qualora vengano utilizzati per il trasporto mezzi della nostra società – carri cisterna, per il prodotto trasportato alla rinfusa, e camion, per il trasporto del prodotto in sacchi – i medesimi sono assoggettati alle previste operazioni di pulizia e di manutenzione, e sono comunque conformi alle specifiche disposizioni in materia previste dal Regolamento CE n. 852/2004.
- Sono OGM FREE, riferimento Regolamenti CE nn. 1829 e 1830 del 22-9-2003 e successivi aggiornamenti
- Sono etichettati in ottemperanza al D.Lgs 109/92 e successive modifiche.
- Sono imballati utilizzando incarti idonei per il contatto diretto con il prodotto e tracciati in adeguamento al Regolamento CE 1935/2004
- Sono tracciati, ed è possibile rintracciarli, con un piano implementato all'interno dell'azienda, secondo quanto previsto dal Regolamento CE 178 del 2002.

Siracusa Gennaio 2018

il responsabile

Molitoria San Paolo S.p.A.
Ing. Paolo Gallo