

	PROCEDURA QUALITA'-AMBIENTE QUALITY-ENVIROMENT PROCEDURES
	Rif. ISO 9001:2000-ISO 14001:2004

HACCP

IL PRODOTTO E LA NORMATIVA

Il prodotto sacco realizzato dal *Sacchificio Veneto S.p.A.* può essere destinato al contenimento di alimenti rivolti all'alimentazione umana (zucchero, farine, cacao, pane, legumi, etc.). Per quanto sopra, in relazione alle caratteristiche intrinseche dell'imballo è richiesto il rispetto della normativa, D.M. 21.03.1973 all. 3° e succ. modifiche, che recepisce il Regolamento (CE) n.1935/2004 che vincola in ordine all'impiego di sostanze che non siano dannose per l'uomo.

In considerazione dello spirito della norma che privilegia la logica di contrastare l'insorgere di cause di contaminazione per l'uomo, l'imballo si trova ad essere collocato al primo stadio della filiera alimentare.

Tutti i prodotti utilizzati nel ciclo produttivo presso il Sacchificio Veneto sono idonei alla realizzazione di sacchi al contenimento di alimenti per l'uomo.

La certificazione ISO 9001:2000 n. 50 100 3350 conseguita con TÜV ITALIA regola anche le indicazioni di procedure secondo le norme del sistema HACCP che il Sacchificio Veneto S.p.A. attua.