

CSQA Certificazioni S.r.l., accreditation number Accredia n° 014B,
certifies that, having conducted an audit

For the scope of activities: Produzione (pastorizzazione crema, zangolatura, formatura, confezionamento) di burro in carta e vaschetta PE. Stagionatura di formaggi a pasta dura e semidura (tra cui Grana Padano, Provolone Valpadana, Asiago, Gran Moravia). Porzionatura, grattugia e confezionamento in film o vaschetta SV o ATM di formaggi a pasta dura, semidura, pressata e filata freschi e surgelati. Stoccaggio e stagionatura di formaggi a pasta dura e semidura e attività di surgelazione presso il sito di Cogollo del Cengio (VI). Stagionatura di formaggi a pasta dura presso il sito di Campodoro (PD). Production (cream pasteurization, churning, shaping, packaging) of paper butter and PE tray. Seasoning of hard and semi-hard cheeses (e.g. Grana Padano, Provolone Valpadana, Asiago, Gran Moravia). Portioning, grating, packaging in film or tray under vacuum or MAP of hard, semi-hard, pressed-curd cheeses and stretched-curd cheeses-chilled and quick-frozen. Storage, seasoning of hard and semi-hard cheeses, freezing activities at Cogollo del Cengio (VI); seasoning of hard cheeses at Campodoro (PD).

Including voluntary modules of: None

Exclusions: Prodotti commercializzati. /Traded goods.

Product Categories: 07 – Dairy, liquid egg

at

Brazzale S.p.A.

BRC SITE CODE: 9989656

Via Pasubio, 2 36010 - ZANE' (VI) ITALY

Has Achieved Grade:

A

meets the requirements set out in the

BRC Global Standard for Food Safety

Issue 7: January 2015

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| Audit Programme: | Announced |
| Certificate No.: | BRC 2019-2774 |
| Dates of Audit: | 27/01/2019 & 28/01/2019 & 29/01/2019 |
| Certificate Issue date: | 04/03/2019 |
| Re-audit due date: | from 31/12/2019 to 28/01/2020 |
| Certificate expiry date: | 11/03/2020 |

Auditor n°:
052018

For CSQA Certificazioni S.r.l.

Dr. Pietro Bonato
The Chief Executive Officer