



IQNet, the association of the world's first class certification bodies, is the largest provider of management System Certification in the world. IQNet is composed of more than 30 bodies and counts over 150 subsidiaries all over the globe.

CERTIFICATO

Certificato / Certificate n° 1042

Si certifica che il sistema di gestione per la qualità di
We hereby certify that the quality management system operated by

Brazzale S.p.A.

Sede legale / Registered office
Via Pasubio, 2 – 36010 ZANE' (VI)

Unità operative / Operative units

- ¹Via Pasubio, 2 – 36010 ZANE' (VI)
²Via Torrerossa, 28 – 35010 CAMPODORO (PD)
³Via S. Antonio, 2 – 36010 COGOLLO DEL CENGIO (VI)
È conforme alla norma / Is in compliance with the standard

UNI EN ISO 9001:2015

Per le seguenti attività / For the following activities

¹ **Produzione (miscelazione, pastorizzazione crema, zangolatura, maturazione, formatura, confezionamento) di burro anche salato e/o speziato in carta e vaschetta PE. Stagionatura di formaggi a pasta dura e semidura (tra cui Grana Padano DOP*, Provolone Valpadana DOP*, Asiago, Gran Moravia). Porzionatura, grattugia e confezionamento in SV o ATM su film/vaschetta sacco di formaggi a pasta dura, semidura, pressata e filata freschi e surgelati. Sviluppo nuovi prodotti.**

² **Stagionatura di formaggi a pasta dura.**

*La dicitura D.O.P. a fa parte integrante del nome del prodotto ma non è inclusa nello scopo della presente certificazione.

³ **Stoccaggio di burro, formaggi a pasta dura e semidura, attività di stagionatura e surgelazione.**

¹ **Production (mixing, cream pasteurization, churning, ripening, molding, packaging) of butter, including salted and / or spiced, in paper etta PE tubs. Aging of hard and semi-hard cheeses (including Grana Padano DOP *, Provolone Valpadana DOP *, Asiago, Gran Moravia). Portioning, grating and packaging in SV or ATM on film / tray bag of hard, semi-hard, pressed and stretched fresh and frozen cheeses. New product development.**

² **Seasoning of hard cheeses.**

³ **Storage of butter, hard and semi-hard cheeses, maturing and freezing activities.**

*The wording D.O.P. (P.D.O.) is an integral part of the name of the product but is not included in the scope of this certification.

IAF 03

L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto del regolamento CSQA di riferimento.
The use and the validity of the certificate shall satisfy the requirements of the relevant CSQA rules.

Prima emissione
First issue
15/03/2002

Emissione corrente
Current issue
25/03/2022

Scadenza
Expiring date
01/04/2025

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni Srl – via S. Gaetano 74 36016 Thiene (VI)
www.csqa.it



SGQ N° 014A

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e IAL

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica annuale e al riesame completo del sistema di Gestione con periodicità triennale.
The validity of this certificate depends on yearly surveillance and on a full review of Management System every three years.



www.cisq.com

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di Certificazione dei sistemi di gestione aziendale.
CISQ is the Italian Federation of management system Certification Bodies.