

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
C559659

Initial date
18 novembre 2022

Valid until
17 novembre 2028

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product
Menù Giornaliero
Daily Menù

Prodotto da / Produced by

RISTO 3 SOCIETÀ COOPERATIVA

HQ: Via Alto Adige, 29 - 38121 Trento (TN) - Italy

Sito produttivo: SCUOLA ELEMENTARE DI MORI - Via Scuole, 2 - 38065 Mori (TN) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del / Complies with the applicable requirements of
UNI EN ISO 22005:2008

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento
Tecnico ACCREDIA RT -17
*Requisiti applicabili

Certification has been granted in conformity with the
ACCREDIA Technical Regulation RT – 17
*Applicable requirements

**Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari “Principi generali
e requisiti di base per progettazione di sistemi e
attuazione”**

**Traceability in the feed and food chain “General principles
and basic requirements for system design and
implementation”**

Limitazioni / Limitations:

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati al DNV Business Assurance Italy S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV Business Assurance Italy S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.
2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi). / The validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months).
3. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo allegato. / This certificate is not valid without the related enclosure.

Place and date:
Vimercate (MB), 14 novembre 2025



Sandro Paolo
Lead auditor



00010

For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14
20871 Vimercate (MB) – Italy



Claudia Baroncini
Management Representative

Certificate No.: C559659
Place and date: Vimercate, 14 novembre 2025

Appendix to Certificate

▪ Obiettivi: Identificare la storia del prodotto. Facilitare il ritiro/riciamo del prodotto potenzialmente non conforme in tempi tali da evitare il diffondersi del problema ▪ Elementi del sistema: Informazioni relative alle materie prime approvvigionate (fornitore, lotto, data scadenza / termine minimo conservazione, temperatura ove applicabile), al processo di produzione (ingredienti, temperature di processo), alla somministrazione (temperature ove applicabile). ▪ Processi coinvolti: Mensa ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: Ingredienti presenti in ciascuna ricetta ▪ Unità minima rintracciabile: Singola preparazione	▪ Objectives: Identify history of the product. Ensure, if necessary, the withdrawal / recall of the potentially non-compliant product in due time to avoid the spread of the problem ▪ Traceability system: Information related to purchased raw materials (supplier, batch, expiry date / best before, temperature where applicable), the production process (ingredients, process temperatures), distribution (temperatures where applicable). ▪ Processes involved: Canteen ▪ Traceable product/ingredient: Ingredients included in each recipe ▪ Minimum traceable unit: Single preparation
---	---