



**Agritrutta Società Semplice agricola**

**Strada di San Biagio, 13**

**12084 Mondovì CN**

CF/PIVA/Iscrizione Registro Imprese di Cuneo n 02808140046

NREA CN 238099

[agritrutta@libero.it](mailto:agritrutta@libero.it)

## **Allegato N° 1**

### **OGGETTO: DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' HACCP**

La sottoscritta Dr.ssa Lorenza Borsarelli,  
responsabile HACCP di **AGRITRUTTA s.s.**

**dichiara che:**

nel laboratorio dell'azienda di cui sopra, con autorizzazione CE n. 2458, vengono rigorosamente applicate le norme del metodo di autocontrollo HACCP in base al REG.CE n° 852/2004 e REG.CE N° 2073/2005 (ultima revisione gennaio 2015), in tutte le fasi di lavorazione e preparazione dei prodotti.

Mondovì, 19 gennaio 2015

**Dr.ssa Lorenza Borsarelli**  
Responsabile commerciale e HACCP  
AGRITRUTTA s.s.  
cell 335 1863923



**Agritrutta Società Semplice agricola**

**Strada di San Biagio, 13**

**12084 Mondovì CN**

CF/PIVA/Iscrizione Registro Imprese di Cuneo n 02808140046

NREA CN 238099

[agritrutta@libero.it](mailto:agritrutta@libero.it)

## **Allegato N° 2**

### **Modalità di conservazione dei prodotti di Agritrutta s.s.**

- **ALLERGENI: TROTA – spezie (noce moscata, alloro, salvia) – semola di grano, farina di frumento, uova .**  
Tutti gli ingredienti utilizzati, anche quelli in percentuale inferiori al 2%, sono riportati in etichetta.
- Accertarsi sempre del perfetto stato delle confezioni sottovuoto/atmosfera modificata e conservare in frigorifero temp. 0 /+4 °C
- Si raccomanda di rispettare le date di scadenza dei prodotti affumicati riportati in etichetta (data equivalente al lotto), di quelli sotto vetro (data equivalente al lotto), della pasta a base di pesce (data equivalente al lotto), dei filetti freschi e sotto vuoto (lotto equivalente al giorno di pescata), dell'hamburger a base di pesce fresco e affumicato (Truttarella) si veda sopra le corrispondenze.
- Sui prodotti surgelati dal destinatario, Agritrutta s.s. si ritiene sollevata da ogni responsabilità sullo stato di conservazione. Si raccomanda in tal caso di rispettare le norme igieniche adeguate, i tempi di conservazione dei prodotti a base di pesce surgelati e di congelare i filetti freschi nell'immediato della consegna nel caso in cui si ritenga che i tempi di consumo superino gli 8 gg, idem per gli affumicati e la pasta a base di pesce.

### **Monitoraggio – Analisi di laboratorio da parte di Enti Locali e Regionali**

- Prelievi sulle acque d'ingresso e d'uscita dell'allevamento e sulle acque potabili del laboratorio a cadenza annuale da parte dell' ARPA Regione Piemonte
- Prelievi sul pesce e sugli alimenti con cadenza annuale da parte dell'ASL CN1
- Prelievi sui prodotti finiti a cadenza annuale da parte dell'ASL CN1

### **Monitoraggio – Analisi di laboratorio da aziende ufficialmente certificate su commissione di Agritrutta s.s.**

- Prelievi sulle acque d'ingresso e d'uscita dell'allevamento e sulle acque potabili del laboratorio a cadenza annuale (alternate a quelli dell'Ente Regionale) e dell'ENTE PARCO del MARGUAREIS
- Prelievi sul pesce e sugli alimenti con cadenza annuale (alternate a quelli dell'Ente Locale)
- Prelievi sui prodotti finiti a cadenza annuale (alternate a quelli dell'Ente Locale)
- Prove di SHELF LIFE

### **Trasparenza**

Tutti i rapporti di prova sui prelievi di cui sopra, sono rigorosamente custoditi negli archivi di Agritrutta s.s. e a disposizione di chi ne volesse prendere visione sotto richiesta formale inviata su carta intestata.

Siamo disponibili ad aprire le nostre porte a chiunque fosse seriamente interessato a visitare l'allevamento e i procedimenti di lavorazione, in tal caso invitiamo a contattarci in tempo utile per poter garantire la massima assistenza nella visita guidata.

Cordiali saluti

Mondovì, 19 gennaio 2015

**Dr.ssa Lorenza Borsarelli**  
Responsabile commerciale e HACCP  
AGRITRUTTA s.s.  
cell 335 1863923