

Herewith the certification body

CSQA Certificazioni S.r.l., Via San Gaetano, 74 36016 THIENE (VI) ITALY

Being an accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with the IFS owner, confirms that the processing activities of

Latteria Soresina Società Cooperativa Agricola

Via dei Mille, 13/17 - 26015 SORESINA (CR) – ITALY

IT 03/171 CE

COID: 7860

for the audit scope:

Produzione (affioramento, caseificazione in caldaia, formatura, salatura) e stagionatura di Grana Padano. Produzione (pastorizzazione o termizzazione del latte, caseificazione, salatura) e stagionatura di provolone, provolone Valpadana ed altri formaggi a pasta filata.

Porzionatura e grattugiatura di Grana Padano ed altri formaggi a pasta dura, confezionati in ATM o sottovuoto. Porzionatura di provolone, provolone Valpadana ed altri formaggi a pasta filata, confezionati in ATM o sottovuoto. Produzione (uperizzazione) di latte UHT confezionato in brik e pastorizzazione di latte fresco confezionato in PET. Produzione (stoccaggio panna, pastorizzazione, maturazione, burrificazione) e confezionamento di burro in lattine, carta politenata e sacchetti di PE. Esclusioni: Siero di latte concentrato, formaggi a pasta molle e pasta filata, yogurt, ricotta, mascarpone, uova e ovoprodotti, salumi e prodotti a base di carne, insalate di quarta gamma (a marchio proprio).

"Oltre alla produzione propria, l'azienda ha esternalizzato processi e/o prodotti"

Production (milk creaming, cheese-making in boiler vats, forming, salting) and aging of Grana Padano cheese. Production (pasteurization or thermization of milk, cheese-making, salting) and aging of Provolone cheese, Provolone Valpadana cheese and other kinds of stretched-curd cheese. Portioning and grating of Grana Padano cheese and other kinds of hard cheese, modified-atmosphere packaged, or vacuum-packaged. Portioning of Provolone, Provolone Valpadana and other kinds of stretched-curd cheese, modified-atmosphere packaged, or vacuum-packaged. Production (uperization) of UHT milk, packaged in brik cartons and fresh pasteurized milk, packaged in PET bottles. Production (cream storage, pasteurization, maturing, churning into butter) and packaging of butter in cans, polythene paper and PE bags. Exclusions: Milk whey concentrate, semi-soft cheese and stretched-curd cheese, yogurt, ricotta whey cheese, mascarpone cream cheese, eggs and egg products, cured meat products, meat-based products, and prepared salads (on own brand).

"Beside own production, company has outsourced products and/or process"

4. Dairy products

B – C – D – E – F

meet the requirements set out in the

IFS Food

Version 6.1, November 2017

and other associated normative documents

at Higher level

Certificate number:	IFS 2020-3257
Audit Date:	07/10/2020 & 08/10/2020 & 09/10/2020
Certificate Issue date:	19/11/2020
Re-audit due date:	from 16/08/2021 to 25/10/2021
Certificate expiry date:	05/12/2021

For CSQA Certificazioni S.r.l.
Thiene, 01/02/2019

The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

