



Società per l'Industria Lattocasearia S.r.l.



**AUTORIZZAZIONI REGIONALI ED IMPLEMENTAZIONE DEL PIANO DI
AUTOCONTROLLO ELABORATO CON IL METODO H.A.C.C.P.**

Con la presente Vi informiamo che la ditta **S.I.L.A.C.** con sede presso la C.da Garzia, Manfredonia (FG):

1) Ha ricevuto in data 20 Aprile 2005 con Determinazione Dirigenziale n.167 del 05/04/2005 l'assegnazione del numero di riconoscimento definitivo IT16/057CE ai sensi del Reg. CE 853/2004 del 29 Aprile 2004.

La Ditta SILAC S.r.l., dotata di impianto di trattamento termico e di trasformazione con capacità superiore ai 2.000.000 lt/anno, è dunque autorizzata allo svolgimento della seguente attività:

- produzione di latte fresco pastorizzato, formaggio a pasta filata fresco, stagionato, ricotta, prodotti con latte bovino;
- produzione di formaggio a pasta filata fresca prodotto con latte di bufala.

2) Ha ricevuto in data 08 marzo 2007, con Delibera n. 24/3985/ATP/2, l'autorizzazione regionale ad implementare il piano di autocontrollo interno secondo il metodo H.A.C.C.P.

3) Ha elaborato il manuale di autocontrollo con il metodo H.A.C.C.P., in riferimento ai Regolamenti CE 852/2004 del 29 Aprile 2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari (art. 1 lettera d, art. 5) e 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene

Pertanto, Vi garantiamo che codesta Azienda sta adottando tutte le misure necessarie per la sicurezza e la salubrità dei propri prodotti alimentari.

Distinti saluti.

Responsabile Haccp