

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Nel 2013 la Latte Alberti ha ottenuto la certificazione **ISO 22000:2005** per le aziende alimentari: si tratta di un **prestigioso traguardo** per l'azienda, rappresentando un rigoroso **standard europeo** in tema di sicurezza alimentare. Il percorso che ha portato al conseguimento di questa certificazione conferma l'impegno dell'azienda nell'adottare ogni misura preventiva a tutela della sicurezza di quanti utilizzano i suoi prodotti.

“La certificazione ISO 22000:2005 è un vero e proprio elemento distintivo per un'azienda come Latte Alberti. Il coinvolgimento di un ente terzo indipendente di verifica e la decisione di perseguire una certificazione impegnativa come questa sono parte integrante dell'approccio virtuoso e responsabile di Latte Alberti, che si prende cura dei propri clienti non trascurando un aspetto chiave come la sicurezza alimentare”.



ING. VALENTINA TARANTINI
Responsabile Controllo Qualità

Carmine Lamanna

Food&Beverage Business Line Manager, DNV
Business Assurance

QUESTA CERTIFICAZIONE È IL PUNTO DI ARRIVO DI UN PERCORSO NATO NEL 1948, CON LA NASCITA DELL'AZIENDA, MA SOPRATTUTTO IL PUNTO DI PARTENZA VERSO NUOVI MERCATI, DOVE FARÀ SENZ'ALTRO LA DIFFERENZA POTER ESSERE ACCREDITATI DA UN ENTE RINOMATO COME DNV BUSINESS ASSURANCE

ALBERTO ALBERTI

Presidente



“La certificazione ISO 22000:2005 ha richiesto l'aggiornamento del manuale di auto-controllo, la rivisitazione di tutti i processi produttivi e l'adozione di ogni ulteriore e possibile cautela a prevenzione di qualunque pericolo per la sicurezza del consumatore, dall'approvvigionamento della materia prima, il latte, alla distribuzione del prodotto finito nelle attività commerciali”.

Valentina Tarantini

Responsabile Controllo Qualità

“Investire su progetti di valore e fare sviluppo in tempi di crisi è possibile: lo dimostrano l'impegno e la serietà di tutti i collaboratori della Latte Alberti, dalla produzione alla forza vendita, con l'indispensabile regia del controllo qualità. La certificazione conseguita, ISO 22000:2005, rappresenta un prestigioso standard internazionale in tema di sicurezza alimentare”.

Emanuele Picchioni

Consulente certificazioni



ING. ELENA CRESPI
Collaboratrice del Controllo Qualità

IL CONTROLLO QUALITÀ

Il **Controllo Qualità** di Latte Alberti garantisce la **sicurezza del consumatore** grazie ad un preciso piano di ispezioni a campione svolto sia sulla materia prima, durante le varie fasi di lavorazione, che sul prodotto finito. **Ogni litro di latte confezionato risponde ai più rigorosi parametri igienico-sanitari.**

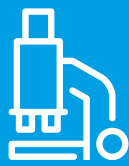
Professionalità, spirito di squadra, consapevolezza: questi sono i principi cardine della filosofia di chi opera nel settore Controllo Qualità di Latte Alberti.

Per maggiori informazioni contattare il Controllo Qualità scrivendo una mail a valentina.tarantini@lattealberti.it

ASPETTI IMPORTANTI DEL CONTROLLO QUALITÀ



SICUREZZA



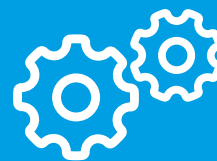
RISPETTO
PARAMETRI
IGIENICO-SANITARI



RINTRACCIABILITÀ



RAPPORTO DIRETTO
CON I CLIENTI



INNOVAZIONE



IL CONSEGUIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22000:2005 È UN GRANDE RISULTATO PER LA NOSTRA AZIENDA, CHE DIMOSTRA DI VOLER CRESCERE E DI VOLERSI METTERE IN GIOCO

MATTEO ALBERTI

Responsabile della comunicazione

