

 <b>Padovana Macinazione</b> il meglio del biologico	<b>Padovana Macinazione S.r.l.</b>	<b>SPE 22 01</b>
	<b>INFORMAZIONI STANDARD PER LA QUALITA' STANDARD QUALITY INFORMATION</b>	Rev. 00 06/09/2022

Gentile Cliente,

per quanto riguarda i questionari, i portali e la documentazione di terze parti, abbiamo modificato la nostra politica di gestione. Riconosciamo il nostro dovere, come fornitore di prodotti, di fornire ai nostri clienti tutte le informazioni necessarie per la loro qualifica interna. Sfortunatamente, come azienda, non abbiamo la capacità di copiare le nostre informazioni in tutti i diversi formati di questionari di terze parti che riceviamo.

Esaminando tutti i questionari che riceviamo durante l'anno, notiamo che circa il 90% delle domande poste, può essere esplicitamente trovato nella nostra documentazione precompilata, oppure vengono richieste conformità in merito alla legislazione cogente vigente o infine a prerequisiti GFSI. Ad esempio a domande di questo genere: "hai un piano HACCP/plastica dura, un registro del vetro/food defense e un piano contro le food fraud/piano di controllo dei parassiti" e simili, si può già rispondere dichiarando di essere certificati BRC S&D. Le domande sulla legalità e conformità degli imballaggi alimentari sono già integrate come parte dello standard BRC. Se non avessimo quei piani/procedure/documentazione, non otterremmo il nostro certificato BRC S&D. In numerosi questionari sono citati, in parte o integralmente, anche articoli di legislazione europea. La legislazione applicabile ai nostri prodotti e il relativo nostro impegno a soddisfarli, tuttavia, è già descritto nella nostra documentazione.

Comprendiamo il motivo per cui vengono poste tali domande, essendo destinate a fornitori NON riconosciuti secondo standard GFSI (ad es. fornitore con HACCP o ISO22000). In tali casi è necessario valutare uno per uno il rischio sull'assenza/presenza di tali requisiti. Tuttavia, gli standard riconosciuti dalla GFSI sono stati progettati specificamente per standardizzare queste domande tra standard di sicurezza alimentare selezionati (ad es. BRC, IFS, FSSC22000). Sfortunatamente molte aziende hanno ancora la tendenza a inviare a tutti i propri fornitori questi questionari generici NON GFSI e dimenticano di inserire una voce "vai a pagina 19 se sei certificato GFSI", o hanno ancora requisiti GFSI menzionati in quella parte specifica.

Per aumentare il nostro livello di servizio e di efficienza, nonché per prevenire il ripetersi di conformità ridondanti in formati di terze parti, ci impegniamo a creare un documento e specifiche di informazioni generali sulla conformità del prodotto in continua evoluzione, che dovrebbero comprendere tutte le informazioni pertinenti richieste. Questi documenti, in combinazione con le informazioni ricevute durante l'ordine, il nostro certificato BRC e Biologico, dovrebbero consentire ai nostri clienti di raccogliere tutte le informazioni necessarie per la loro qualifica interna, in modo rapido, efficace ed efficiente.

Nel caso in cui mancassero alcune informazioni, vi invitiamo a segnalarcelo in modo tale da poter inviare quanto richiesto.

	<b>Padovana Macinazione S.r.l.</b>	<b>SPE 22 01</b>
	<b>INFORMAZIONI STANDARD PER LA QUALITA' STANDARD QUALITY INFORMATION</b>	Rev. 00 06/09/2022

Dear Customer,

In regard to 3rd party questionnaires, portals and documentation, we have changed our 3rd party documentation policy. We recognise our duty as product supplier to give our customers all the information needed for their due-diligence. Unfortunately we as a company do not have the capacity to copy our information in into all the different 3rd party questionnaire formats that we receive.

As we are looking through all these questionnaires that we receive throughout the year, we are finding that around 90% of the questions asked, can either be literally found in our Quality documents, or are unintendedly reciting current legislation or GFSI pre-requisites. For example 'do you have a HACCP plan/hard plastic, glass register/food defence & food fraud plan/pest control plan' and such, can already be answered by the fact that we are BRC S&D certified. Questions about food packaging legality and compliance is already integrated as part of the BRC standard. If we did not have those plans/procedures/documentation, we would not get our BRC S&D certificate in the first place. Also in numerous questionnaires, European legislation articles are mentioned or fully quoted. The applicable legislation for our products and its commitment thereof however is already described on our own documentation.

We understand why such questions are being asked, as they are meant for NON-GFSI recognised suppliers (e.g. supplier with HACCP or ISO22000). In such cases you need to assess the risk on the absence/presence of these controls one by one. GFSI recognised standards however were specifically designed to standardize these questions amongst selected food safety standards (e.g. BRC, IFS, FSSC22000). Unfortunately many companies still have the tendency to send everyone these generic NON-GFSI questionnaires and forget to incorporate a 'skip to page 19 if you are GFSI certified' bit, or still have GFSI prerequisites mentioned in that specific part.

To increase our service level and efficiency as well as to prevent rehashing redundant conformities in 3rd party formats, we commit ourselves to create a constantly evolving General Product Compliance Information sheet and specifications which should encompass all relevant information required. These documents in combination our BRC S&D certificate and organic certificate, and the documents given with deliveries, should enable our customers to gather all information needed for their due diligence, in a fast and efficient manner.

If anything is missing please let us know, as we of course are very much willing to supply additional information.

Campodarsego, 16/06/2023

Dottor Paolo Girardi  
Responsabile Qualità



**PADOVANA MACINAZIONE SRL**  
Viale dell'Industria, 72 int. 1  
35129 PADOVA - Tel. 049.7800325  
Partita IVA 02003430283

	<b>Padovana Macinazione S.r.l.</b>	<b>SPE 22 01</b>
	<b>INFORMAZIONI STANDARD PER LA QUALITA' STANDARD QUALITY INFORMATION</b>	Rev. 00 06/09/2022

## **A. INTRODUZIONE/INTRODUCTION**

Gentile Cliente,

per essere agevolmente valutati da Lei come fornitore qualificato, abbiamo realizzato un set di informazioni che risponde alla maggior parte delle richieste che riceviamo dai nostri clienti. Qualora fossero necessarie ulteriori precisazioni oppure approfondimenti, restiamo fin d'ora a Sua disposizione.

Alleghiamo i seguenti file:

- Certificato BRC S&D
- Certificato Biologico
- Certificato Demeter
- Gestione degli allergeni
- Dichiarazioni su OGM, materiali per l'imballaggio, irradiazioni, contaminanti, nanomateriali

**Le schede tecniche dei nostri prodotti sono disponibili sul nostro sito internet aziendale.**

*Dear Customer,*

*to facilitate your evaluation of suppliers, we have created a set of information that meets most of the information requested by our customers. If further clarifications or information are needed, we remain at your disposal.*

*We attach the following file:*

- *BRC S&D Certificate*
- *Organic certification*
- *Demeter certification*
- *Allergens management*
- *Declarations about: GMO, packaging, ionization, residues and nanomaterials*

***The product specifications of our products are available on our website.***



## INFORMAZIONI STANDARD PER LA QUALITA' STANDARD QUALITY INFORMATION

Data di emissione/ Issue date:  
01/01/2022

Pagina/Page 4

### **B. INFORMAZIONI GENERALI/GENERAL INFORMATION**

Nome / *Name* Padovana Macinazione Srl  
Attività prevalente / *Main activity* deposito e vendita all'ingrosso di prodotti alimentari confezionati, deperibili e non / *storage and wholesale of packaged food products, perishable and not*

#### **Sede legale / Headquarters**

Via / *Street* Via Severi, 9  
Città / *City* Campodarsego  
Provincia / *State* Padova (PD)  
Codice Postale / *ZIP Code* 35011  
Nazione / *Country* Italia  
Telefono / *Phone* +39 049 780 0325

E-mail  
Generale [info@padovanamacinazione.com](mailto:info@padovanamacinazione.com)  
Amministrazione [amministrazione@padovanamacinazione.com](mailto:amministrazione@padovanamacinazione.com)  
Acquisti [acquisti@padovanamacinazione.com](mailto:acquisti@padovanamacinazione.com)  
Logistica [logistica@padovanamacinazione.com](mailto:logistica@padovanamacinazione.com)  
Qualità [qualita@padovanamacinazione.com](mailto:qualita@padovanamacinazione.com)

PEC / *Legal E-mail* [padovanamacinazione@pec.it](mailto:padovanamacinazione@pec.it)  
Sito Internet / *Website* [www.padovanamacinazione.com](http://www.padovanamacinazione.com)  
P.IVA 2003430283  
Codice SDI KRRH6B9

#### **Contatto per le emergenze / Emergency Contact**

Enrico Ferraro – Amministratore Delegato  
Tel./Phone: +39 335 138 8415  
E-mail: [enrico.ferraro@padovanamacinazione.com](mailto:enrico.ferraro@padovanamacinazione.com)

24/24 h – 7/7 giorni / days

Ufficio Qualità / *Quality Depart.:*  
Tel./Phone: +39 0497800325 Int. 5  
E-mail: [qualita@padovanamacinazione.com](mailto:qualita@padovanamacinazione.com)

Orario di Ufficio  
Office Hours

## C. QUESTIONARIO/QUESTIONNAIRE

### SEZIONE 1 – VALUTAZIONE DEI RICHI E HACCP/ SECTION 1 – RISK ASSESSMENT/HACCP SYSTEM

Avete un Sistema HACCP documentato?/Is there a formal documented risk assessment/HACCP system in place for all products?	Sì./Yes.
Con che frequenza effettuate audit interni?/State the frequency of review/audits.	Organizziamo gli audit almeno una volta all'anno, secondo una pianificazione prestabilita./We schedule internal audits once a year. We work with a year schedule, in which we plan such activities.
Il team HACCP fa formazione?/Have the HACCP team been formally trained? If so, please give details.	Sì. Il team HACCP fa formazione secondo un piano formativo e se vi è necessità. Yes. The HACCP team members have been trained by the RQA following a planned schedule and also when necessary.
I prodotti sono conformi alla legislazione UE?/Are all products conform to EU legislation?	Sì./Yes.
A richiesta possiamo fornire il nostro diagramma di flusso. On request we can provide our flow chart.	

## SEZIONE 2 – MATERIE PRIME/SECTION 2 – RAW MATERIALS

<p>L'azienda dispone di procedure per selezionare, approvare e monitorare fornitori di materie prime, servizi e trasporti? Se sì, spiega brevemente <i>Does the company have procedures for selecting, approving and monitoring suppliers of materials, services and? If yes, please provide brief details.</i></p>	<p>Abbiamo una procedura documentata per la valutazione dei fornitori ed una lista dei fornitori approvati. Per valutarli richiediamo schede tecniche ed analisi. <i>We have a documented supplier assessment procedure. We also have an approved supplier list. We assess our suppliers by requiring CoAs and product specification.</i></p>
<p>Le materie prime vengono controllate al ricevimento? <i>Are incoming raw material checks carried out on receipt of each material?</i></p>	<p>Sì. Ogni volta che riceviamo un nuovo lotto vengono controllate le temperature di trasporto e le condizioni delle confezioni a vista. <i>Yes, every time we receive new batch we control the shipment conditions and the integrity of the products and the general condition of them.</i></p>
<p>È controllata l'igiene dei veicoli per il trasporto prima dello scarico? <i>Is the hygiene of all vehicles checked before unloading?</i></p>	<p>Sì / Yes.</p>
<p>C'è in atto un sistema per la gestione ed il controllo delle non conformità? <i>Is there a system in place for managing and controlling of non-conforming raw materials? If yes, please specify.</i></p>	<p>Sì. La merce viene ritirata e isolata in magazzino, dopodiché viene resa al fornitore. <i>Yes. Non-conforming products are identified, withdrawn, stored in a specific place in the warehouse and return to the supplier.</i></p>
<p>Vi vengono fornite le analisi dei prodotti ad alto rischio prima dell'acquisto? <i>Do suppliers of higher risk materials provide certificates of analysis/conformity with deliveries?</i></p>	<p>Sì, per tutti i prodotti. A campione effettuiamo anche ulteriori analisi in collaborazione con dei laboratori esterni. <i>Yes for all the products. Randomly we make also further analysis carried out by external lab.</i></p>
<p>Avete le schede tecniche di tutti i prodotti? <i>Have you got product specification of all your products?</i></p>	<p>Sì / Yes.</p>
<p>Quanto spesso vengono revisionate le schede tecniche? <i>How often are the specifications reviewed?</i></p>	<p>Quando richiesto e comunque aggiornate almeno ogni 3 anni. <i>Whenever required and updated at least every three years.</i></p>



## INFORMAZIONI STANDARD PER LA QUALITÀ' STANDARD QUALITY INFORMATION

Data di emissione/ Issue date:  
01/01/2022

Pagina/Page 7

### SEZIONE 3 – ASSICURAZIONE QUALITÀ E TEST DI LABORATORIO/ SECTION 3 – QUALITY ASSURANCE AND LAB TEST

L'azienda effettua analisi microbiologiche e chimiche interne?

*Does the company carry out in-house chemical and microbiological analysis?*

No. Le analisi sono effettuate da laboratori esterni accreditati come Ph, Neutron ed altri.

*No. Analysis are carried out by accredited external laboratories like Ph and Neutron.*

### SEZIONE 4 – PRODOTTI FINITI/SECTION 4 – FINISHED PRODUCTS

I prodotti sono protetti da possibili contaminazioni durante il trasporto e lo stoccaggio grazie ad un packaging adeguato?

*Are all finished products protected from contamination during transit and storage by appropriate external packaging?*

Sì./Yes.

Le temperature sono controllate in continuità con adeguate attrezzature?

*Are all temperature controlled vehicles fitted with permanent, calibrated, continuous temperature monitoring and recording equipment?*

Sì, solo per i prodotti che richiedono la temperatura controllata.  
*Yes. Only for those products that require it.*

I trasportatori sono idonei al trasporto di alimenti?

*Are supplier of transport suitable for food transport?*

Sì./Yes.

**SEZIONE 5 – PREVENZIONE DELLE CONTAMINAZIONI/  
SECTION 5 – CONTAMINATION PREVENTION**

<p>L'azienda ha una procedura per il controllo dei vetri, della ceramica e della plastica dura? <i>Does the company have a procedure in place for the control of glass, ceramic and hard plastic in production and non-production areas?</i></p>	<p>Sì. Ogni 3 mesi/Yes. <i>Every 3 months.</i></p>
<p>L'azienda ha una procedura in caso di rotture di vetri o plastica dura? <i>Does the company have a glass and hard plastic breakage procedure?</i></p>	<p>Sì./Yes.</p>
<p>L'azienda setaccia o controlla le materie prime o i prodotti finiti? Vengono controllati col metal detector o viene verificata la presenza di altri corpi estranei?  <i>Does the company screen or filter incoming raw materials before use? Are all finished products screened or filtered? Are all finished products metal detected or subjected to any other type of foreign object control device?</i></p>	<p>No, non produciamo./No, <i>we don't produce.</i></p>
<p>Che Sistema avete per assicurare la potabilità dell'acqua? <i>What systems are in place to ensure that water, steam and ice are sourced from a potable or suitable supply?</i></p>	<p>Non applicabile, Not applicable.</p>
<p>L'azienda tratta OGM? <i>Does the company handle genetically modified foods or other products of gene technology on site?</i></p>	<p>No./No.</p>
<p>Nell'utilizzo di soia e mais viene dimostrata l'assenza di OGM? <i>Where soy and maize products or derivatives are used is demonstrate that they don't come from GM crops?</i></p>	<p>Effettuiamo analisi sui prodotti a rischio OGM. <i>We analyse products on GMO if GMO is a risk product.</i></p>
<p>Sono presenti gli allergeni da legislazione nel vostro sito? Se è così c'è una procedura per la gestione?  <i>Are legislated allergens or products containing known allergens used on site? If so, is there a formal procedure / policy for the handling of legislated allergens or products containing allergens?</i></p>	<p>Sì./Yes. Vedi allegato/See <i>attachment.</i></p>



**SEZIONE 6 – PIANO IGIENE/SECTION 6 – PLANT HYGIENE**

Sono documentate e registrate le procedure di pulizia? <i>Are documented cleaning schedules, procedures, and records in place?</i>	Sì./Yes.
L'azienda fa affidamento ad aziende esterne per la pulizia? <i>Does the company use contract cleaners?</i>	No, se ne occupano i dipendenti. <i>No, the operators take care of cleaning.</i>
Le pulizie vengono controllate e registrate? <i>Is the cleaning work regularly checked and Recorded independently?</i>	Sì./Yes.
I prodotti per la pulizia vengono approvati? <i>Are cleaning chemicals approved before use?</i>	Sì./Yes.
I prodotti per la pulizia sono tenuti separati dal cibo? <i>Are chemicals stored so as to eliminate the risk of cross contaminating the product?</i>	Sì./Yes.

## SEZIONE 7 – PERSONALE E FORMAZIONE/SECTION 7 – PERSONNEL & TRAINING

L'azienda ha un sistema per quanto riguarda la formazione in ambito di igiene del personale? <i>Does the company have a documented Personal Hygiene Policy?</i>	Sì./Yes.
I lavoratori nelle aree di magazzinaggio hanno un abbigliamento protettivo appropriato? <i>Is appropriate protective clothing worn in storage areas?</i>	Sì./Yes.
Vengono forniti armadietti agli impiegati? <i>Are lockers provided for employees' personal effects?</i>	Sì./Yes.
Gli impiegati ricevono formazione prima di iniziare a lavorare? <i>Do all employees have introduction training on starting employment?</i>	Sì./Yes.
Chiunque entri nel magazzino è informato riguardo la politica sull'igiene e la sicurezza? <i>Are all visitors and contractors on site informed of the site hygiene and health policy before being allowed in the warehouse?</i>	Sì, all'ingresso vengono presentate le norme, firmate dai visitatori per presa conoscenza. <i>Yes, the hygiene rules for visitors are displayed at the entrance, visitors receive a copy and are talked through it by our staff. They sign the policy for approval.</i>
Avete un registro della formazione? <i>Are records of training maintained?</i>	Sì./Yes.
C'è una procedura per gestire le malattie trasmissibili agli alimenti? <i>Is there a procedure in place for reporting and managing illnesses, which may be transmitted through food? (Pre-employment, Return to Work &amp; Visitors)</i>  <b>Please provide details.</b>	Non applicabile. <i>Not applicable.</i>

**SEZIONE 8 – CONTROLLO PESTICIDI/SECTION 8 – PEST CONTROL**

L'azienda ha un piano di controllo degli infestanti formalizzato? <i>Does the company have a formalised preventative pest programme at its manufacturing and storage facilities?</i>	Sì./Yes.
La disinfestazione è condotta da un'azienda esterna? <i>Is a pest control contractor used to provide this service?</i>	Sì./Yes. SIS srl
Vengono registrate le azioni e raccomandazioni dell'azienda di controllo? Le esche sono posizionate in modo da evitare il contatto con alimenti? <i>Are all recommendations made by the pest control contractor documented, and completed actions signed off?</i>  <i>Are bait stations controlled to prevent product contamination risk?</i>	Sì./Yes.

**SEZIONE 9 – ETICA AZIENDALE/SECTION 9 – ETHICAL TRADING**

L'azienda ha una politica etica? <i>Does your company have an ethical policy?</i>	Sì, a richiesta la inviamo. <i>Yes, sent on request.</i>
L'azienda è registrata con SEDEX/INTERTEK? <i>Is your company registered with SEDEX/INTERTEK?</i>	No./No.

**SEZIONE 10 – AMBIENTE/SECTION 10 – ENVIRONMENT**

L'azienda è certificata ISO 14001 /EMAS? <i>Is the company registered to ISO 14001 / EMAS?</i>	No./No.
L'azienda ha una politica ambientale? <i>Does the company have an Environmental Policy?</i>	No, ma per noi l'aspetto ambientale è molto importante. Per questo operiamo nel settore biologico e abbiamo un sistema fotovoltaico. <i>No, but for us the environmental aspect really matters. This is why we decided to operate in organic sector and to have a photovoltaic system.</i>
L'azienda ha condotto ricerche per valutare il suo impatto ambientale? <i>Has the company carried out an environmental review identified the environmental impacts of the business?</i>	No./No.

**SEZIONE 11 – STANDARD DI SICUREZZA/SECTION 11 – SECURITY STANDARDS**

È nominato un manager per la gestione della sicurezza del sito? <i>Is there a nominated manager responsible for site security?</i>	Sì./Yes.
Il sito è protetto contro accessi non autorizzati? <i>Are site perimeters secured against unauthorised access?</i>	Sì./Yes.
Gli accessi autorizzati vengono monitorati e registrati di tutte le persone e veicoli? <i>Are authorised access points monitored and a record maintained of all persons and vehicles entering and leaving a site?</i>	Sì./Yes.
Le persone autorizzate sono facilmente identificabili? <i>Are all staff, contractors and visitors readily identifiable by their dress, name-badge, or pass?</i>	Sì./Yes.

**SEZIONE 12 – POSSIBILITA' DI AUDIT/SECTION 12 – ACCEPTANCE OF AN AUDIT**

Confermate che l'azienda accetterebbe un audit esterno da parte di un cliente? <i>Can you confirm that the company would be willing to accept an audit, should we deem it necessary?</i>	Siamo disponibili a ricevere audit esterni./ <i>We are willing to accept an audit.</i>
---	---