

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

Lusetti Salumi S.r.l.

Via Nazionale Cisa, Km 162, 36 B/C - 46029 SUZZARA - ITALY

IT 1143L

COID: 51065

for the audit scope:

Produzione (mondatura, sezionamento ed eventuale congelamento) di carni refrigerate e congelate; Preparazione (mondatura, macinazione, miscelazione, insacco) di prodotti a base di carne freschi; produzione di prodotti a base di carne interi insaccati stagionati (mondatura, concia, zangolatura, insacco, asciugatura, stagionatura); di prodotti a base di carne interi stagionati (mondatura, conciatura, zangolatura, asciugatura, stagionatura); di prodotti a base di carne macinata stagionati (mondatura, macinatura, miscelazione, insacco, asciugatura, stagionatura); produzione di spalla cotta (preparazione carne, concia in zangola, insacco, cottura in autoclave, imbustamento sv, pastorizzazione); di prodotti a base di carne interi cotti in busta (concia in zangola, imbustamento sv, cottura in autoclave, raffreddamento); di prodotti a base di carne cotti e pastorizzati (preparazione carne, salagione/concia in zangola, cottura, raffreddamento, confezionamento sv, pastorizzazione); di prodotti a base di carne macinati e precotti freschi (mondatura, macinatura, impasto, insacco, imbustamento SV, cottura in autoclave, raffreddamento); di ciccioli (mondatura, cottura, pressatura, raffreddamento e confezionamento in MAP). Esclusioni: "Prosciutto di Parma DOP" disossato.

Production (trimming, sectioning and possible freezing) of refrigerated and frozen meat; of fresh preparation meat based (trimming, grinding, blending, bagging) of whole chunk bagged meat based products seasoned (trimming, preparation for brine, brining in churn, bagging, drying and curing); of whole chunk meat based products seasoned (trimming, preparation for brine, brining in churn, bagging, resting, drying and curing); of minced meat based products dried/seasoned (skinning / trimming, grinding / mixing and blending, bagging, drying and curing); of ham (meat preparation, brining in churn, bagging, cooking in autoclave, enveloping SV, pasteurization); of cooked in vacuum bag fresh meat products (brining preparation, salting/brining in churn, enveloping SV, cooking in an autoclave, cooling); of whole chunk cooked meat products and pasteurized (meat preparation, salting / brining in churn, resting, cooking, cooling, SV packaging, pasteurization); of minced cooked meat products (skinning / trimming, grinding/mixing and blending, bagging, enveloping SV, cooking in an autoclave, cooling); of ciccioli (skinning/trimming, cooking, pressing, cooling and packaging in MAP).

Exclusions: "Prosciutto di Parma DOP" deboned.

**1 - Carni rosse e bianche, pollame e prodotti a base di carne
B, C, D, E, F**

meet the requirements set out in the

IFS Food

Version 6, April 2014

**and other associated normative documents
at Higher level**

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| Certificate number: | IFS 2017-41910 |
| Audit Date: | 02/03/2017 & 03/03/2017 |
| Certificate Issue date: | 28/04/2017 |
| Re-audit due date: | from 20/01/2018 to 31/03/2018 |
| Certificate expiry date: | 11/05/2018 |

For CSQA Certificazioni S.r.l.

The Chief Executive Officer

Mr. Pietro Bonato



This certificate remains the property of: CSQA Certificazioni S.r.l.

Via S. Gaetano, 74 36016 Thiene (VI) ITALY

For verification of validity, call: ++39 (0)445 31 30 11