TreValli Cooperlat GARANTISCE la **qualità**, la **sicurezza** e la **genuinità** di tutti i suoi prodotti destinati ai professionisti e al consumatore finale.

Clienti e consumatori possono dunque acquistare con **fiducia** e utilizzare con totale **tranquillità** i prodotti **TreValli.**

TreValli Cooperlat RIBADISCE inoltre la totale estraneità degli stabilimenti di **Jesi** ed **Amandola** dalle indagini in corso.

Il **latte TreValli** è prodotto esclusivamente nello stabilimento di **Jesi** ed è **sano, sicuro e genuino.**

Stabilimento TreValli di Jesi (AN)

I prodotti lattiero-caseari a marchio **TreValli** dello stabilimento di Jesi sono:

- **Latte** (fresco, ESL, UHT), anche nella versione *senza lattosio*
- **Panna** (fresca, ESL, da montare, spray e da cucina), anche nella versione *senza lattosio*
- **Mascarpone**
- **Formaggio spalmabile**
- **Besciamella**, anche nella versione *senza lattosio*
- **Budini e panna cotta**

Stabilimento TreValli di Amandola (FM)

Presso lo stabilimento di Amandola, sono prodotti i formaggi freschi a marchio **Trevalli, TreValli Bontà del Parco, Sibilla, Fresco Marche, Latte Cigno.**

In particolare:

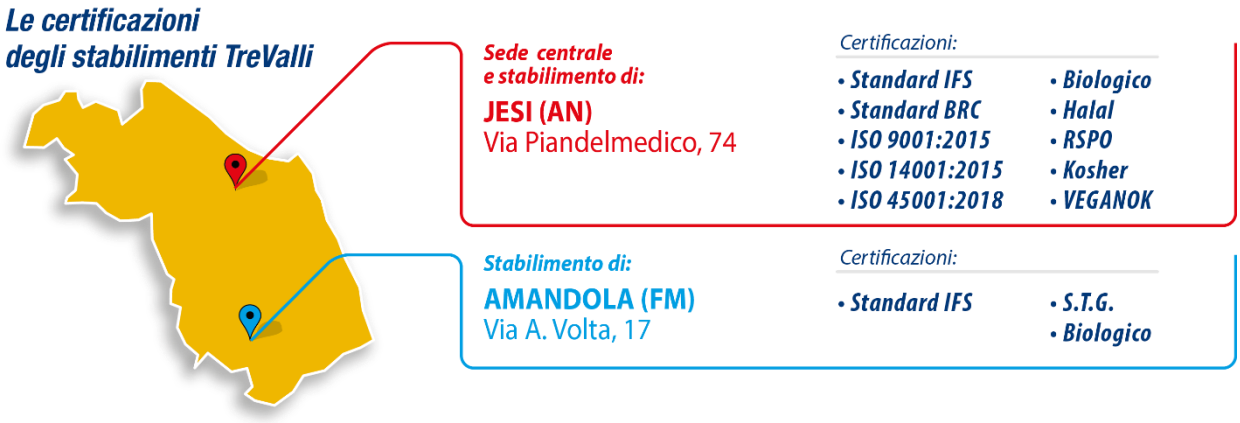
- **Mozzarella Tradizionale S.T.G. (Specialità Tradizionale Garantita)**
- **Mozzarella da tavola in busta** (vari formati)
- **Mozzarella da tavola Fiordilatte** (bocconcini, nodini, mozzarelline)
- **Burrata e Stracciatella**
- **Ricotta** (vaccina e mista vaccina ovina)

Tutti questi prodotti sono distribuiti sia nel canale Ho.re.ca (Hôtellerie, ristorazione e catering) che presso le insegne della Distribuzione Organizzata.

Cooperlat Soc.Coop.Agricola
Sede 60035 Jesi (AN) – Italia
Via Piandelmedico, 74
Telefono 0731-23.81
Fax 0731-20.54.55
Gruppo TreValli Cooperlat

www.trevalli.cooperlat.it
E-mail: trevalli@trevalli.cooperlat.it
Registro delle imprese di Ancona
Cod. Fisc. e Partita IVA 00807560420
R.E.A. della C.C.I.A.A. di Ancona n.91950
Albo Società Cooperative n. A103857

Le certificazioni degli stabilimenti TreValli



Nella tabella di seguito riportiamo gli obiettivi di ogni certificazione ma in particolare, segnaliamo di seguito le certificazioni che garantiscono la **qualità dei prodotti finiti**.

BRC (British Retail Consortium) è uno standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari, che assicura la qualità e la sicurezza dei prodotti proposti ai consumatori dai fornitori e rivenditori della GDO.

Standard IFS (International Food Standard) garantisce la sicurezza alimentare, la qualità dei processi, dei prodotti e la trasparenza lungo tutta la filiera di fornitura.

Il **numero verde** gratuito per supporto a clienti e consumatori è 800.55.2255, attivo dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 20.00 e il sabato dalle 8.00 alle 14.00.

Certificazione	Descrizione
BRC (British Retail Consortium)	È uno standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari, che assicura la qualità e la sicurezza dei prodotti proposti ai consumatori dai fornitori e rivenditori della GDO.
Standard IFS (International Food Standard)	Garantisce la sicurezza alimentare, la qualità dei processi, dei prodotti e la trasparenza e uguaglianza lungo tutta la filiera di fornitura.
ISO 9001: 2015	È una norma riconosciuta a livello internazionale per la creazione, implementazione e gestione di un Sistema di Gestione della Qualità per qualsiasi azienda.
ISO 14001: 2015	È una norma focalizzata sugli aspetti ambientali lungo la catena del valore che punta molto sulla valutazione dell'impatto ambientale, non solo internamente all'organizzazione ma anche esternamente, estendendosi a tutti quei processi a monte e a valle della catena del valore quali materie prime, logistica in e outbound, trasporti, processi affidati a terzi. È una norma che si regge su tre cardini: **contesto**, **prospettiva del ciclo di vita** e infine **rischio**.

Certificazione	Descrizione
ISO 450001:2018	La **UNI ISO 45001:2018** è la prima norma internazionale per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro che stabilisce un quadro per migliorare la sicurezza, ridurre i rischi in ambito lavorativo e migliorare la salute e il benessere dei lavoratori, permettendo così di aumentare le performance in materia di salute e sicurezza.
Biologico	L'**Agricoltura Biologica** è un metodo di produzione agroalimentare disciplinato a livello nazionale, europeo ed internazionale sia sul piano legislativo che volontario. È regolamentata in diversi Paesi del mondo, ed è definita a livello internazionale dalle linee guida dell'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements). L'Agricoltura Biologica privilegia la gestione razionale delle risorse interne all'azienda a salvaguardia dell'agroecosistema in tutti i suoi aspetti.
RSPO	**RSPO - Roundtable on Sustainable Palm Oil** è un'associazione Non Profit che rilascia la certificazione RSPO con l'obiettivo di promuovere la coltivazione e l'utilizzo di olio di palma sostenibile.
Kosher	Kosher è l'insieme di regole religiose che governano la nutrizione degli Ebrei osservanti. Tale certificazione è applicabile ad una gran varietà di prodotti, viene rilasciata da apposite associazioni Rabbiniche ed è indicata sul prodotto da un apposito simbolo o dicitura che identifica il Rabbino certificatore.
Halal	Si tratta di una garanzia per i consumatori musulmani che gli ingredienti, le fasi di produzione e il confezionamento dei prodotti certificati siano conformi alle regole etiche della tradizione islamica.
Vegan	La certificazione *VEGAN OK* è un punto di riferimento del settore naturale e garantisce il consumatore sull'assenza di parti di origine animale in ogni genere di prodotto.
S.T.G.	Specialità Tradizionale Garantita, meglio noto con l'acronimo S.T.G., è un marchio di origine introdotto dall'Unione Europea volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzioni tradizionali. Si riferisce a prodotti agroalimentari ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità.