



PUNTI DI FORZA DEL SISTEMA AGROINDUSTRIALE FARCHIONI

CERTIFICAZIONI DI TERZA PARTE

Abbiamo ottenuto numerose certificazioni di terza parte, da differenti organismi di controllo indipendenti e autorevoli a livello internazionale, al fine di rassicurare il cliente sull'effettiva implementazione di processi di qualità.



QUALITA'

QUALITA' DEI PROCESSI

- ISO 9001
- SA 8000
- ISO 22005

QUALITA' DEI PRODOTTI

- PC-FOOD (Alta Qualità)
- DOP UMBRIA
- KOSCHER
- ORGANIC UE
- ORGANIC USDA
- ORGANIC JAS
- PANEL DI ASSAGGIO

AMBIENTE

PROTEZIONE AMBIENTE

- ISO 14001
- CARBON FOOT PRINT

RISPARMIO ENERGETICO

- ISO 50001

SICUREZZA

SICUREZZA DEI PRODOTTI

- BRC
- IFS
- ISO 22000
- FSC 22000
- HACCP Certificata
- NO GMO Project
- FOOD DEFENCE

SICUREZZA DELLE PERSONE

- OHSAS 18001



PUNTI DI FORZA DEL SISTEMA AGROINDUSTRIALE FARCHIONI

Certificazione di qualità ISO 9001:2008

Farchioni ha sviluppato questa certificazione internazionale per valorizzare l'adozione di un approccio per processi nello sviluppo, l'attuazione e miglioramento dell'efficacia di un sistema di gestione per la qualità, al fine di accrescere la soddisfazione del cliente mediante il rispetto dei requisiti del cliente stesso.



Certificazione sociale SA 8000:2008

Farchioni crede che le relazioni con i lavoratori siano fondamentali per il successo di ogni impresa e ha inteso valorizzarle con questa certificazione che inoltre si preoccupa di verificare il rispetto dei diritti umani e delle legislazioni nazionali in materia di lavoro, la partecipazione di tutto il personale alla realizzazione di prodotto, il coinvolgimento su queste tematiche dei fornitori e subfornitori.



Certificazione di prodotto rintracciabile ISO 22005:2008.

Ci siamo occupati per primi di tracciabilità e produciamo sin dal 2002 un prodotto certificato alta qualità e tracciato via web, dal campo alla tavola. La presente norma certifica il nostro sistema di rintracciabilità nella filiera agroalimentare e valorizza l'attitudine dell'impresa a reperire tutte le informazioni relative alle materie prime impiegate nella produzione e della loro tracciatura da monte a valle e viceversa con l'evidenza dei relativi bilanciamenti delle materie impiegate.





PUNTI DI FORZA DEL SISTEMA AGROINDUSTRIALE FARCHIONI

Certificazione di olio extra vergine di oliva Alta Qualità – PcFood.

L'alta qualità è una particolare produzione di olio extra vergine con parametri di processo e di prodotto più restrittivi rispetto alla legge applicabile, la Farchioni produce sin dal 2002 un olio extra vergine di oliva certificato di filiera, di altra qualità e tracciabile via web.

Certificazione di origine protetta Dop Umbria Colli Martani.

Il frantoio Fonte Cupa, di proprietà della famiglia Farchioni, produce Olio Extra Vergine Dop Umbria Colli Martani con una elevata qualità in termini chimici e organolettici con una filiera interamente controllata, dal campo alla tavola, senza alcun intermediario in tutta la filiera, per questa particolare caratteristiche questo prodotto è unico nel suo genere e particolarmente apprezzato.



Certificazione di prodotto Kosher.

Kosher è l'insieme delle regole religiose che dominano la nutrizione del popolo ebraico. Alcuni specifici mercati ci hanno chiesto questa certificazione che noi apponiamo da tempo su alcuni prodotti nostri prodotti.



Certificazione di prodotto biologico.

Qualifichiamo i nostri fornitori di prodotto biologico grazie a organismi nazionali e internazionali e riusciamo a garantire la produzione di oli biologici certificati per i mercati europei, americani e giapponesi. Su specifiche richieste possiamo realizzare anche olio biologico anche per i mercati sud americani e cinesi.





PUNTI DI FORZA DEL SISTEMA AGROINDUSTRIALE FARCHIONI

Panel Test riconosciuto dal Ministero per l'assaggio dell'olio extra vergine di oliva.

Il Comitato di Assaggio Professionale "Farchioni Olii Spa – Federolio 2" è stato riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole e forestali con decreto dirigenziale n.2626 del 24 Aprile 2012, ai sensi del Decreto n. 1334 del 28/02/2012 che stabilisce i criteri e le modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori, ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91. Il Comitato di Assaggio Professionale "Farchioni Olii Spa – Federolio 2" è per questo inserito nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.



Certificazione ambientale Iso 14001.

Operare nel cuore verde d'Italia ci impone un impegno maggiore per il rispetto dell'ambiente. Questa certificazione ci consente di trattare i nostri rifiuti in maniera conforme alle leggi nazionali e regionali e ci costringe anche a perfezionare i nostri processi produttivi al fine di evitare inutili sprechi.



Carbon foot print per la misurazione del consumo di Co2.

La Carbon Foot Print è un indicatore della performance ambientale di una organizzazione o di un prodotto. E' uno standard indipendente che indaga tutte le fasi della gestione Co2, dalla valutazione iniziale fino alla gestione della riduzione e neutralità. Abbiamo calcolato la nostra impronta di Co2 che risulta essere di 1,7 Kg di Co2 per ogni litro di olio extra vergine prodotto.





PUNTI DI FORZA DEL SISTEMA AGROINDUSTRIALE FARCHIONI

Certificazione di sistema Iso50001 per il risparmio energetico.

Realizzare un prodotto competitivo significa dimostrare ai nostri clienti anche una spiccata attitudine al risparmio e al contenimento dei costi, questa certificazione mantiene attivo e migliora il nostro sistema di gestione dell'energia per consentirci di migliorare continuamente l'uso e il consumo di energia.



Certificazione Brc per la Food Safety.

Con la presente norma internazionale abbiamo inteso valorizzare l'idoneità della nostra organizzazione alla produzione, confezionamento, deposito e distribuzione di alimenti sicuri. Inizialmente nata in risposta ai bisogni dei soli membri del Consorzio del Commercio Britannico (BRC), questo standard è oggi riconosciuto a livello mondiale ed è adottato da un numero crescente di rivenditori e produttori in Europa, in Nord America e nel resto del mondo.



Certificazione IFS per la Food Safety.

Con l'applicazione della presente norma internazionale Farchioni intende valorizzare gli aspetti di sicurezza degli alimenti prodotti con i marchi del distributore (private label). I membri della Federazione Tedesca dei Distributori e quella francese denominata Federation des Entreprises du Commerce et de la Distribution, hanno messo a punto una norma per la qualità e sicurezza dei prodotti alimentari denominata International Food Standard (IFS), la cui funzione è quella di consentire la valutazione, sulla base di un approccio uniforme, dei sistemi di sicurezza alimentare e di qualità dei prodotti, applicati dai fornitori. Questa norma vale per tutte le fasi di lavorazione dei prodotti alimentari successive all'uscita dall'azienda agricola.





PUNTI DI FORZA DEL SISTEMA AGROINDUSTRIALE FARCHIONI

Iso22000 e Fssc22000 per la Food Safety.

La norma internazionale Iso22000 rappresenta lo standard Iso per la Food Safety, la norma FSSC 22000 si rivolge in modo specifico ai produttori agroalimentari. Questo ultimo schema di certificazione ci aiuta ad raggiungere gli standard di sicurezza agroalimentare nei processi produttivi lungo la catena di fornitura ed è approvato da GFSI (Global Food Safety Initiative), il più autorevole gruppo di interesse che riunisce le aziende agroalimentari.



Certificazione di sistema HACCP.

Con l'applicazione della metodologia operativa HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), riconosciuta a livello internazionale, per la prevenzione o minimizzazione dei rischi per la sicurezza nei processi di preparazione di cibi e bevande, Farchioni intende valorizzare un approccio preventivo alla sicurezza che ha come obiettivo l'ottimizzazione delle attività di controllo e intervento, per fornire prodotti alimentari sicuri ai consumatori.



Certificazione di sistema "Food defence".

Gli stabilimenti Farchioni hanno ottenuto questa certificazione che stabilisce la nostra conformità ai requisiti standard internazionali per la Food Defence e siamo in grado di contrastare o limitare il rischio di sabotaggi o attacchi terroristici miranti alla contraffazione intenzionale di prodotti alimentari da parte di personale interno o intrusioni esterne.





PUNTI DI FORZA DEL SISTEMA AGROINDUSTRIALE FARCHIONI

Certificazione per la sicurezza delle persone OHSAS 18001.

Farchioni con questa certificazione internazionale intende valorizzare una corretta gestione della salute e sicurezza dei propri lavoratori. E' in atto una concreta attività di prevenzione degli infortuni e formazione dei lavoratori sulle tematiche della salute e della sicurezza del posto di lavoro.



Progetto per la realizzazione di prodotti senza OGM.

Farchioni partecipa al progetto americano, NON GMO, al fine di dimostrare l'impiego di materie prime non geneticamente modificate per la realizzazione dei propri prodotti. Attualmente aderiamo al progetto con l'olio extra vergine di oliva e la birra.



Progetto Vegan OK.

Farchioni ha deciso di autocertificare VEGANOK alcuni dei suoi prodotti biologici e di eccellente qualità per favorire la diffusione di una cultura di rispetto della vita e dell'ambiente anche a favore delle persone non Vegan o Vegetariane in quanto tali valori possono e devono essere patrimonio comune di tutti. Per i prodotti autocertificati VEGANOK Farchioni dichiara che nessuna sostanza o parte presente nei prodotti è di origine animale o implica direttamente e volontariamente l'uccisione, la detenzione o lo sfruttamento di animali.

