

REQUISITI IGIENICO SANITARI

Nel rispetto dei principi del Regolamento Europeo 852/2004, del Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) e della Norma UNI EN ISO 22.000:2005, standard per il quale è in corso iter certificativo, Colombin & Figlio Spa garantisce la sicurezza alimentare dei propri prodotti attraverso l'applicazione di un sistema HACCP descritto nel manuale di autocontrollo igienico sanitario aziendale (Ed. 1, Rev. 0) e nelle procedure e istruzioni ad esso collegate.

Contaminanti Chimici

Perossidi: tutti i nostri prodotti subiscono il trattamento Presteril che garantisce, grazie all'attento controllo di qualità al 100% on line, la totale assenza di perossidi o di loro residui. Il controllo è effettuato con il metodo classico dello ioduro di potassio in soluzione acida con indicatore amido solubile e il parametro di accettazione è l'assenza di perossidi.

TCA: dal 2007 tutti i lotti di semilavorati sono sottoposti a controllo organolettico per individuare possibili tracce di questa molecola. I campioni sospetti vengono verificati tramite GCMS. La formula usata è quella di contenuto TCA cedibile medio inferiore a 1 ng/L.

Riguardo ai controlli del TCA eseguiti in laboratorio e alla metodologia utilizzata, il laboratorio Colombin partecipa al programma europeo Interlab, che mette a confronto le metodologie usate per rilevare e misurare la presenza di TCA in una soluzione idroalcolica di 17 laboratori situati in tutta Europa, con lo scopo di individuare la migliore e adottarla per la stesura di una norma internazionale che serva come riferimento. La metodologia messa a punto dal laboratorio Colombin coincide esattamente con quella scelta.

Igiene Microbiologica

Dal 2006 l'azienda ha installato un processo di stabilizzazione e sterilizzazione dei tappi che consente di mantenere in un determinato range l'umidità del tappo e di abbattere la carica microbica attraverso irraggiamento UV. Da dicembre 2015, inoltre, il laboratorio interno Colombin dispone di tutta l'attrezzatura necessaria a monitorare l'igiene di processo e la carica microbica dei propri prodotti secondo la norma UNI 10895:2001. I valori di contaminazione registrati risultano sempre prossimi alla sterilità, e comunque inferiori ai limiti previsti dalla citata norma. Il processo è stato validato mediante analisi presso laboratori esterni i cui certificati sono disponibili su richiesta.

Assenza contaminanti fisici o corpi estranei

Nel corso degli anni sono state eliminate dalle attrezzature tutte le parti che potevano creare problemi in fase di confezionamento, e il rischio di presenza di eventuali contaminanti fisici viene ulteriormente ridotto in fase di trattamento di superficie attraverso il passaggio dei tappi in cestelli forati posti in rotazione in regime di aspirazione forzata. Nella successiva operazione

Colombin & Figlio S.p.A.

Via dei Cosulich, 1 - 34147 Trieste - Italia
Tel. +39 040 8991.111 - Fax +39 040 380.801
e-mail: info@colombin.com
P.IVA/C.F. IT00046830329 - R.E.A. n. 48488 CCIAA Trieste
Reg. Imprese TS 00046830329 - Cap. soc. 10.375.385,00 i.v.

www.colombin.com



di contatura i tappi vengono distribuiti dalla macchina su vari piani inclinati dove scivolano verso il nastro trasportatore che li porta al confezionamento del sacchetto. È un'operazione che continuiamo a fare manualmente proprio perché riteniamo che l'attenzione dell'operatore sia indispensabile per ridurre al minimo il rischio che un corpo estraneo (di pari peso e dimensione del tappo) superi le barriere sopra descritte.

Assenza contaminanti biologici. L'azienda mantiene e rispetta il piano di derattizzazione sopracitato.

Trieste 16 febbraio 2018

Colombin & Figlio Spa
R&D manager

Dr. Marco Vendrame
A handwritten signature in black ink, appearing to read "Marco Vendrame".

Colombin & Figlio Spa
Product manager

P. Ch. Ind. Andrea Cossar
A handwritten signature in black ink, appearing to read "Andrea Cossar".