



Farchioni Olii e la sua storia:



"Dal 1780 la mia famiglia si è impegnata nella crescita di prodotti alimentari tipici umbri. Abbiamo iniziato il nostro lavoro nella città di Spoleto, e nel 1920 mio nonno si trasferì a Giano dell'Umbria. Da quel momento iniziammo a selezionare gli olivi migliori, e vendere l'olio da noi prodotto: l'azienda cresceva e per soddisfare le esigenze della clientela si iniziò a selezionare gli oli migliori di tutta l'Umbria. Ogni generazione della mia famiglia è vissuta selezionando oli di oliva ed oggi il nostro olio è frutto di decenni di lavoro, studi ed esperienze. Siamo orgogliosi di ogni bottiglia prodotta, e non produciamo mai un olio che noi stessi non useremo all'interno delle nostre cucine. Oggi siamo tra i più grandi produttori di olio di oliva in Umbria, ed i quarti in tutta Italia. Spero che siate soddisfatti dell'olio che la mia famiglia ha selezionato per voi. "

Pompeo Farchioni



Proprio per la necessità e la volontà di eccellere per la caratteristica qualitative, sia del prodotto, che del processo e del rapporto con l'ambiente sociale e naturale circostante, la Farchioni Olii Spa, ha ritenuto opportuno realizzare un nuovo sito produttivo con caratteristiche logistiche e localizzative dello stabilimento, in un'area più vasta, ma comunque nelle zone di origine della Famiglia Farchioni.

Dalla fondazione ad oggi l'azienda ha raggiunto livelli competitivi importanti, abbiamo tra i nostri clienti tutti i migliori gruppi della grande distribuzione e distribuzione organizzata, l'ampia gamma dei prodotti offerti, ci consente di coprire tutti i bisogni della migliore clientela e di porci come migliore partner per la progettazione e realizzazione di prodotti a marchi privati. Caratteristica determinante del successo di questa azienda è quella di porsi a fianco del cliente, e risolvere in tempi brevissimi, qualsiasi esigenza di prodotto, di logistica, di reale innovazione.





L'Oleificio:



La Farchioni olii Spa produce più di 35 brand di proprietà di oli di oliva, ognuno dei quali di alta qualità.

il 20% delle produzioni dei nostri oli di oliva è rappresentato da prodotti private label

Attualmente la Farchioni Olii Spa è la Seconda azienda Italiana e tra le prime dieci del mondo nella produzione e commercializzazione di Olio extra Vergine di Oliva.

La qualità dei processi produttivi ed i suoi controlli sono uno dei punti critici di un'azienda di produzione alimentare e solo grazie ad un'attenta automazione delle linee si possono ottenere risultati in termini di sicurezza ed affidabilità del prodotto.

Sulle linee di produzione controlliamo automaticamente:

- 1) Quantità prodotto confezionato
- 2) Presenza tappo
- 3) Corretta applicazione dell'etichetta bottiglia
- 4) Corretta stampa data scadenza e lotto sulla bottiglia
- 5) Corretta stampa ed applicazione etichetta collo per rintracciabilità
- 6) Presenza impurità nella confezione
- 7) Temperatura
- 8) Presenza operatori estranei
- 9) Numerosità delle rotture ed anomalie di prodotto



Il Laboratorio di Analisi e qualità:

Nel laboratorio Controllo Qualità della Farchioni Olii vengono effettuate tutte le analisi previste dal Regolamento CEE n° 2568/91 e successive modifiche e dalla norma commerciale del COI/T.15/NC n 2/Rev. 7 del 20/11/97.

Tutte le apparecchiature utilizzate sono in perfetto stato di funzionamento e sotto certificazione GLP (Good Laboratory Practice). Tutte le operazioni effettuate nel corso dell'analisi, dal campionamento fino all'espressione dei risultati, vengono effettuate secondo quanto previsto dalle norme G.L.P.. In particolare i risultati analitici ottenuti sono sempre sottoposti ad una valutazione statistica, volta a calcolare i limiti fiduciarci dei risultati analitici espressi. Inoltre il laboratorio Controllo Qualità della Farchioni Olii per essere all'avanguardia e rendere i suoi prodotti più AFFIDABILI effettua una serie ulteriore di analisi che sono in via di approvazione a livello comunitario, ma che non sono ancora obbligo di legge e che spesso altre aziende non effettuano:

Determinazione dei residui di sostanze Fitosanitari	-HRGC/FPD
Determinazione del contenuto dei componenti minori polari (Polifenoli)	-HPLC
Determinazione dei Tocoferoli	-HPLC
Determinazione del contenuto dei 1,2- e 1,3-Diacilgliceroli e loro rapporti	-HPLC
Determinazione del contenuto di metalli come Ferro e Rame	-AAS

Per garantire la stabilità del prodotto e quindi la perfetta conservabilità entro i limiti di tempo riportati nelle etichette dei vari prodotti, viene effettuata su ogni lotto di prodotti la determinazione della stabilità all'ossidazione con apparecchio Rancimat 679. Tale determinazione, essendo riferita alle condizioni di conservazione di 15° C e luce diretta, ci consente di garantire con certezza la perfetta conservabilità del prodotto "come minimo" entro i tempi riportati in etichetta.

Per confrontare i propri risultati il laboratorio Controllo Qualità della Farchioni Olii ha avviato una serie di collaborazioni con vari laboratori esterni certificati SINAL, sono previsti ring-test e ripetizioni, a scadenze fisse, di tutte le analisi effettuate dal nostro laboratorio. Tale attività consente di "validare" i risultati analitici ottenuti dal nostro laboratorio e "confrontare" i risultati ottenuti al fine di rendere assolutamente attendibili i risultati analitici.



Le certificazioni:

Farchioni Olii spa ha certificato il proprio sistema di qualità per i seguenti punti:

- Confezionamento e vendita di oli vergine, extra vergini, e residui di oli di oliva
- Macina di grano per la produzione alimentari di farine alimentari e segale
- Commercializzazione di bottiglie di Vino

CERTIFICAZIONE SISTEMA QUALITA' UNI EN ISO 9001	<i>Ente di controllo: Det Norske Veritas e 3A</i>
CERTIFICAZIONE ORIGINE OLIO 100% ITALIANO	<i>Ente di controllo: Regione Umbria/Autorità</i>
CERTIFICAZIONE DOP	<i>Ente di controllo: 3 A</i>
CERTIFICAZIONE BIOLOGICO REG. CEE 2092/91	<i>Ente di controllo: AIAB</i>
SICUREZZA ALIMENTARE	Manuale di autocontrollo integrato Sistema Qualità e certificato ISO9001 e recepimento 178/92
CERTIFICAZIONE DI FILIERA OLIO EXTRA VERGINE UNI 10939	<i>Ente di controllo: Det Norske Veritas</i>
CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ISO 14001	<i>Ente di controllo: Det Norske Veritas</i>
OGM	La Farchioni Olii attua le misure necessarie al fine di soddisfare richieste certificative ed analitiche che il mercato richiede riguardo all'uso di materie prime ottenute da Organismi Geneticamente Modificati.
CERTIFICAZIONE RESPONSABILITA' SOCIALE SA8000	<i>Ente di controllo: Det Norske Veritas</i>
CERTIFICAZIONE PRIVATA GRANDE DISTRIBUZIONE (BRC)BRITISH RETAIL CONSORTIUM	<i>Ente di controllo: Det Norske Veritas</i>
CERTIFICAZIONE PRIVATA GRANDE DISTRIBUZIONE (IFS)INTERNATIONAL FOOD STANDARD	<i>Ente di controllo: Det Norske Veritas</i>



DET NORSKE VERITAS
BRC CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. **CERT-577-2006-ABRC-ROM-SINCERT**

Il presente certifica che / This certifies that

FARCHIONI OLII S.p.A.

Via Bruno Buozzi, 10 - 06030 Giano Dell' Umbria (PG) - Italy

È stata valutata dal DNV ITALIA S.p.A., in accordo ai requisiti di:
It has been evaluated by DNV ITALIA S.p.A. and found to meet the requirements of:

BRC - British Retail Consortium - Global Standard Food, Issue 4, January 2005

Per / about:

Produzione e confezionamento di olio di oliva ed olio extravergine di oliva

Processing and packaging of olive oil and extravirgin olive oil

GRADO REALIZZATO / ACHIEVED GRADE
GRADE A

Conferenza del prodotto / product conference convened by Det Norske Veritas Italia S.p.A. per verificare la conformità al prodotto con riferimento alle disposizioni del prodotto dell'accreditato. In conformità con il livello di conformità del prodotto, viene emesso un certificato con il seguente risultato.

Data di audit / Evaluation Date	09-01-2006
Data prossima verifica / Re-evaluation due date	10-11-2007
Scadenza del certificato / Certificate expiry	26-12-2007

Lugogo e data
Place and date
Agrate Brianza, (MI) 13-02-2007

Lead Auditor:
VINCENZO RUSSO

SINCERT
SINCERT INTERNATIONAL

Per l'Organismo accreditato
for the Accredited Unit
Det Norske Veritas Italia S.p.A.

V. Marongiu
Vittorio Marongiu
Management Representative



DET NORSKE VERITAS ITALIA S.p.A.
Capo Dipartimento: Cultura, Politica, Esteri, ...
Via Cadorna, 1 - 20067 Agrate Brianza (MI) - 20070
Tel. +39 039 430900 Fax. +39 039 309949

Il presente certificato è rilasciato in conformità con le norme DNV-ISO 9001:2000. Il certificato è valido per un periodo di 12 mesi dalla data di emissione. Il certificato è valido per un periodo di 12 mesi dalla data di emissione. Il certificato è valido per un periodo di 12 mesi dalla data di emissione.



DET NORSKE VERITAS



IFS CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. **CERT-577-2006-AIFS-ROM-SINCERT**

DNV conferma, in qualità di organismo di certificazione accreditato secondo EN 45011 per la certificazione secondo IFS e che ha firmato un contratto con il proprietario del IFS, che:

Produzione e confezionamento di olio di oliva ed olio extravergine di oliva

Processing and packaging of olive oil and extravirgin olive oil

Product Category: 16

Prodotto da / Produced by

FARCHIONI OLII S.p.A.

Via Bruno Buozzi, 10 - 06030 Giano Dell' Umbria (PG) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del / Complies with the applicable requirements of

IFS - International Food Standard, Vers. 4 January 2004

Standard for Auditing Retailer (and Wholesaler) Branded Food Products

HIGHER LEVEL

Il conferimento del prodotto / product conference convened by Det Norske Veritas Italia S.p.A. per verificare la conformità al prodotto con riferimento alle disposizioni del prodotto dell'accreditato. In conformità con il livello di conformità del prodotto, viene emesso un certificato con il seguente risultato.

Lugogo e data
Place and date
Agrate Brianza, (MI) 2007-02-13

Lead Auditor: **VINCENZO RUSSO**

Data prossima verifica / Re-evaluation due date
2007-11-07

Scadenza del certificato / Certificate expiry
2008-02-12

Data verifica
Evaluation Date
2006-11-08

SINCERT
SINCERT INTERNATIONAL

Per l'Organismo di Certificazione
for the Accredited Unit
Det Norske Veritas Italia S.p.A.

V. Marongiu
Vittorio Marongiu
Management Representative

Il presente certificato è rilasciato in conformità con le norme DNV-ISO 9001:2000. Il certificato è valido per un periodo di 12 mesi dalla data di emissione. Il certificato è valido per un periodo di 12 mesi dalla data di emissione.



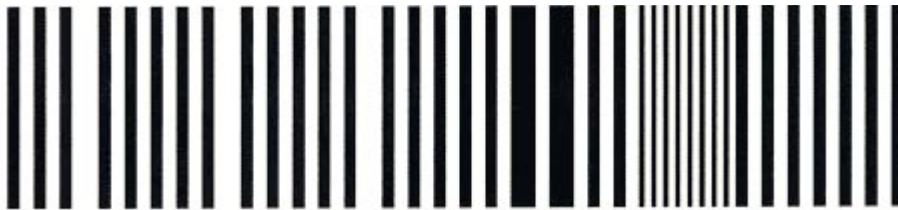
Rintracciabilità del prodotto finito:

Tutte le informazioni sul lotto a scaffale a norma di legge.

Sui colli e pallet prodotto finito sono applicate etichette di riconoscimento per la procedura di rintracciabilità al fine di ottemperare alle prescrizioni normative, oltre che alla corretta applicazione della norma UNI EN ISO 9001:2000. Tale sistema è attuabile proprio grazie alla stampa ed applicazione sul collo dell'etichetta sotto riportata. Durante le operazioni di picking a magazzino, i colli vengono letti attraverso un lettore scanner che via radio associa il n° lotto di prodotto prelevato, alla riga ordine del Ns cliente. Questo ci consente di ottenere la traccia di dove sia finito quel particolare collo e quindi agevolare anche le operazioni di eventuale ritiro della merce dal mercato, inoltre ci consente notevoli ritorni in termini della qualità delle consegne in quanto effettuiamo un controllo automatico che la merce che si stà caricando è effettivamente quella ordinata dal cliente. Le etichette pallett sono identiche nel lay-out ma di dimensioni più grandi al fine rendere le operazioni di scanner più efficienti.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FARCHIONI LT 1

MARCHIO	FARCHIONI
COD.PROD.	00010101
N° PEZZI	12
LOTTO	19815048



00010101198150480010032

| A | B | C | D |

Significato dei numeri stampati in modalità CODE128 / EAN128 :

A 00010101	Codice prodotto Farchioni
B 19815048	Lotto 198=1998 150=giorno giuliano 48=Prog.lotto del giorno
C 01	1 Collo (per etichetta collo) N°Colli (per etichetta bancale)
D 0032	N° Progressivo interno

Il lotto, di cui al punto B è il lotto stampato sull'unità consumatore, il sistema di rintracciabilità permette ottenere informazioni sulla produzione di quel lotto specifico.

Indicando il lotto stampato sull'unità consumatore è possibile ottenere le seguenti informazioni:

1. Certificato di analisi, certificato di pesatura a campione e panel test
2. Nome del Responsabile di Linea che ha processato tale produzione
3. Ordine di Produzione
4. Data e ora di produzione
5. Quantità prodotta con questo specifico lotto
6. Nome dei clienti che hanno ricevuto questo specifico lotto
7. Stampa del codice lotto sul documento di trasporto
8. Data base storico di tutta la produzione per lotto