

Trieste, 24/06/2009



Requisiti igienico sanitari

La Colombin & Figlio Spa non è obbligata per legge a dotarsi di un sistema HACCP. Ottempera ai requisiti di igiene del prodotto attraverso il rispetto del "Codice Internazionale delle pratiche per la produzione di tappi di sughero" CE.liege.

La conformità del sistema produttivo è sottoposta a verifica annuale in sede di audit da un ente indipendente (Bureaux Veritas) e nello specifico prevede per gli aspetti in questione:

- Divieto di fumare, mangiare e bere (eccetto acqua) sul posto di lavoro.
- Verifica dalla potabilità dell'acqua eventualmente utilizzata nei processi produttivi
- Verifiche che i mezzi di trasporto usati rispondano ai criteri di pulizia ed integrità.
- Condizione di stoccaggio prodotti
- Condizioni di pulizia dei locali e presenza di un piano delle pulizie
- Presenza di un piano di derattizzazione

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 viene effettuato con il metodo classico dello ioduro di potassio in soluzione acida con indicatore amido solubile ed il parametro di accettazione è l'assenza di perossidi.

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

Riguardo ai controlli del TCA eseguiti in laboratorio ed alla metodologia utilizzata, il laboratorio della 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 sparsi in tutta Europa, con lo scopo di individuare la migliore ed adottarla per la stesura di una norma internazionale che serva come riferimento. La metodologia messa a punto dal laboratorio della 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 eliminare la carica microbiologica attraverso irraggiamento UV. 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 quelle parti che potevano creare problemi in fase di confezionamento, il rischio di presenze 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. Nell'operazione successiva (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 una 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 dimensione del tappo) abbia superato le barriere sopra descritte.

Assenza contaminanti biologici: l'azienda mantiene e rispetta il piano di derattizzazione sopracitato

A handwritten signature in black ink, located in the bottom right corner of the page. The signature is stylized and appears to be the name of a representative of the company.