



Certificazioni

Il processo di certificazioni dei forni è una fase fondamentale ,avere nel proprio locale un forno corredato di certificazione permette al cliente non solo di essere sicuri che il prodotto finale sia conforme a tutte le norme di sicurezza alimentare nonché sicurezza sul lavoro,

Non tutte le aziende produttrici espongono le certificazioni adatte in quanto costose e di difficile ottenimento

il cliente finale, deve sapere al momento della scelta, che acquistare un prodotto non conforme alle norme,puo causare la chiusura immediata dei propri locali durante un'ispezione sanitaria.

anche chi partecipa a bandi con finanziamenti statali devono essere in possesso di queste documentazioni per l'ottenimento dei fondi necessari.

Dal sito UL:

>Il Marchio UL indica che UL ha testato dei campioni rappresentativi di un prodotto, valutandoli idonei agli standard applicabili o ad altri requisiti, in relazione ai loro potenziali rischi di incendio, shock elettrico e pericoli meccanici. Il Marchio UL su un prodotto testimonia la costante conformità del produttore alle norme di sicurezza applicabili. In tutto il mondo, ogni anno oltre 20 miliardi

di prodotti ricevono il Marchio di sicurezza UL. UL è l'unico ente di certificazione indipendente autorizzato a rilasciare il Marchio UL



https://italy.ul.com/wp-content/uploads/sites/15/2014/05/UL_Safety_Mark_IT_P.pdf

>La certificazione più comune è quella CE

il marchio CE attesta la conformità europea, la merce che espone questo simbolo segue le normative ufficiali Europee

ATTENZIONE ALLE TRUFFE di recente hanno cercato di confondere i consumatori esponendo un marchio fasullo CE (China enterprise)



Marcatura CE Conforme
indica che il prodotto è conforme
a tutte le disposizioni comunitarie
che prevedono il suo utilizzo



Marcatura CE Non Conforme
indica che il prodotto non è stato
sottoposto ai controlli di conformità
ed è potenzialmente pericoloso

>Certificazione NSF significa sicurezza!

NSF è leader mondiale nella certificazione di sicurezza dei prodotti in ambienti alimentari, con una focalizzazione sugli alimenti, sull'acqua, sull'aria interna e sull'ambiente. NSF effettua dei test sui prodotti e delle analisi sui materiali con delle ispezioni non programmate dell'impianto. Viene valutato ogni aspetto dello sviluppo del prodotto prima di ottenere la certificazione.



In fede

Di vicino forni napoli