

Reg. Numero ALI 01597 - C
Data di rilascio 2015-03-09 Data di ultima modifica 2021-09-30
Data di prossimo rinnovo 2024-03-08
Data scadenza precedente 2021-03-08

Pagina 1 di 2

Certificato di Prodotto

Si dichiara che per l'Organizzazione:

RISTOCLOUD GROUP S.R.L.

Il Prodotto

Piattaforma informatica RISTOCLOUD

È conforme alla

DT 032 rev.1 "Requisiti della piattaforma informatica RISTOCLOUD per la gestione delle informazioni sugli alimenti in conformità al reg UE 1169/2011 e per la progettazione di menù in conformità alla UNI 11584 nella ristorazione collettiva.

Chief Operating Officer
Giampiero Belcredi

Il mantenimento della certificazione è soggetto a sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti contrattuali di Kiwa Cermet Italia.

Questo certificato è costituito da 2 pagine. La scheda tecnica che segue fornisce i dettagli del campo di applicazione

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta
all'attività di direzione e coordinamento
di Kiwa Italia Holding S.r.l.

Via Cadriano, 23
40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwacermet.it

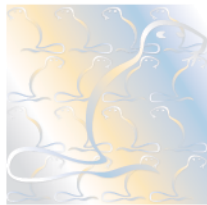
RISTOCLOUD GROUP S.R.L.

Sede Legale

Via Fabio Filzi, 2 - 20124 Milano (MI)- Italia

Sedi oggetto di certificazione

Via Risorgimento, 20- 37019 Peschiera del
Garda (VR)- Italia



Reg. Numero ALI 01597 - C
Data di rilascio 2015-03-09 Data di ultima modifica 2021-09-30
Data di prossimo rinnovo 2024-03-08
Data scadenza precedente 2021-03-08

Pagina 2 di 2

Scheda Tecnica allegata al certificato

RISTOCLOUD GROUP S.R.L.

Sede Legale

Via Fabio Filzi, 2 - 20124 Milano (MI)- Italia

Sede Operativa

Via Risorgimento, 20 - 37019 Peschiera del Garda (VR)- Italia

Riferimenti:

DT 032 rev.1 "Requisiti della piattaforma informatica RISTOCLOUD per la gestione delle informazioni sugli alimenti in conformità al reg UE 1169/2011(*) e per la progettazione di menù in conformità alla UNI 11584 nella ristorazione collettiva.

Prodotti oggetto di certificazione:

Piattaforma informatica RISTOCLOUD 1.XX.XX

Caratteristiche oggetto della certificazione:

- presenza di una banca dati di ingredienti/ingredienti composti con evidenziazione degli allergeni e completi di composizione nutrizionale
- creazione di ricette con elaborazione automatica degli ingredienti, degli allergeni presenti e della dichiarazione nutrizionale, secondo criteri ispirati al Reg UE 1169/2011
- possibilità di gestione di informazioni aggiuntive correlate con ricette o menù: allergeni da cross contamination e carry over, caratteristiche tecnologiche dei pasti, caratteristiche di tipicità/territorialità degli ingredienti
- gestione dei menù per diverse tipologie di utenti/clienti, anche in funzione dei fabbisogni nutrizionali o con esigenze dietetiche particolari
- supporto per la gestione delle informazioni e dei requisiti previsti dalla norma UNI 11584 per la progettazione dei menù
- supporto per la gestione dei requisiti tecnici basati sulle linee guida di Indirizzo Nazionale per la ristorazione collettiva: progettazione di un dietetico ospedaliero, creazione di ricette per fascia di età in linea con i LARN, creazione di menu a composizione bromatologica e apporto calorico noti.

Chief Operating Officer
Giampiero Belcredi

(*) Le attività di verifica sono limitate alla valutazione della conformità del prodotto ai requisiti del Documento Tecnico indicato nella presente Scheda Tecnica. Il presente certificato non garantisce altre caratteristiche del prodotto non citate nel Documento Tecnico.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta
all'attività di direzione e coordinamento
di Kiwa Italia Holding S.r.l.

Via Cadriano, 23
40057 Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwacermet.it