



Bios s.r.l.
 Via Montello 6
 36063 MAROSTICA (VI)
 Tel.: 0424.471125 - Fax: 0424.1909278
 info@certbios.it - www.certbios.it
 C.F. e P. IVA 00916890247 R.E.A. n. 239399
 R.I. Moenza n. 190571/96 - Cap. soc. €33.000 i.v.



CERTIFICATO DI CONFORMITA'
 ai sensi dell'art. 7 del D.MiPAAF n. 18321 del 09/08/2012

Allegato I al Documento giustificativo N. ITBIO005T175011

Revisione n. 03

Annex I to the Documentary evidence n. ITBIO005T175011

Revision n. 03

Operatore: La Dolciaria di M. e R. S.r.l.

Codice IT BIO 005 T175

*Company: VIA COLLODI, 6, 50021, BARBERINO VAL D'ELSA(FI)
 CUA A : 00462660481*



La validità del documento è vincolata al rispetto del Reg. CE 834/2007, della procedura per la Certificazione della Bios srl, del contratto di licenza e all'esito positivo dell'attività di sorveglianza attuata dalla Bios srl.

The validity of this document is bound to the observance of the Reg. EC 834/2007, of the Bios Certification Procedure, of the license agreement and to the positive outcome of the Bios surveillance activities.

Documento n. ITBIO005T175011 <i>Document Number</i>		Revisione n. 03 <i>Revision number</i>
Data prima emissione <i>First issuing date</i> 2018-03-09	Data scadenza <i>Expiring date</i> 2021-03-09	Data attuale emissione <i>Issuing date</i> 2018-09-14

Il presente documento è valido solo se allegato al documento giustificativo e autorizza l'operatore ad utilizzare nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, dei prodotti in esso indicati, i termini riservati al metodo di produzione biologico.

This document is valid only if attached to the documentary evidence and allows the operator to use the terms related to organic production in labelling, advertising material or trade documents.

Il Responsabile del rilascio della certificazione
The Certification Manager
Daniele agr. Dal Molin



Bios s.r.l.
 Via Montello 6
 36063 MAROSTICA (VI)
 Tel.: 0424.471125 - Fax: 0424.1909278
 info@certbios.it - www.certbios.it
 C.F. e P. IVA 00916890247 R.E.A. n. 239399
 R.I. Moenza n. 190571/96 - Cap. soc. €33.000 i.v.



Allegato I al Documento giustificativo N. ITBIO005T175011

Revisione n. 03

Annex I to the Documentary evidence n. ITBIO005T175011

Revision n. 03

Operatore: La Dolciaria di M. e R. S.r.l.

Codice IT BIO 005 T175

Company: VIA COLLODI, 6, 50021, BARBERINO VAL D'ELSA(FI)

CUAA : 00462660481



Lista dei prodotti conformi al metodo di produzione biologico di cui al Reg. (CE) n. 834/2007 e alla normativa nazionale di settore

List of certified products

Prodotti trasformati: processed products:		
Prodotto	Conformità al Reg. CE 834/2007 Art.23	Codice di autorizzazione (*)
ACQUA DI COCCO IN POLVERE <i>coconut water</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
AGAR AGAR ALTRO MARCHIO <i>agar agar</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
AGAR AGAR IN POLVERE <i>agar agar</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
AGAR AGAR IN POLVERE <i>agar agar</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
ALGA SPIRULINA IN MICRO SPAGHETTINI <i>spirulina seaweed</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
AMIDO DI MAIS <i>corn starch</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
AMIDO DI MAIS <i>corn starch</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
AMIDO DI MAIS <i>corn starch</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
AMIDO DI MAIS -COLOMBO- <i>rice starch</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
AMIDO DI RISO <i>rice starch</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	

Il presente documento è valido solo se allegato al documento giustificativo e autorizza l'operatore ad utilizzare nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, dei prodotti in esso indicati, i termini riservati al metodo di produzione biologico.

This document is valid only if attached to the documentary evidence and allows the operator to use the terms related to organic production in labelling, advertising material or trade documents.

Il Responsabile del rilascio della certificazione
The Certification Manager
Daniele agrot. Dal Molin



Bios s.r.l.
 Via Montello 6
 36063 MAROSTICA (VI)
 Tel.: 0424.471125 - Fax: 0424.1909278
 info@certbios.it - www.certbios.it
 C.F. e P. IVA 00916890247 R.E.A. n. 239399
 R.I. Moenza n. 190571/96 - Cap. soc. €33.000 i.v.



PRD N° 056B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
 EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
 Mutual Recognition Agreements

Allegato I al Documento giustificativo N. ITBIO005T175011

Revisione n. 03

Annex I to the Documentary evidence n. ITBIO005T175011

Revision n. 03

Operatore: La Dolciaria di M. e R. S.r.l.

Codice IT BIO 005 T175

Company: VIA COLLODI, 6, 50021, BARBERINO VAL D'ELSA(FI)

CUAA : 00462660481



Lista dei prodotti conformi al metodo di produzione biologico di cui al Reg. (CE) n. 834/2007 e alla normativa nazionale di settore

List of certified products

Prodotti trasformati: processed products:		
Prodotto	Conformità al Reg. CE 834/2007 Art.23	Codice di autorizzazione (*)
AMIDO DI RISO <i>rice starch</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
AMIDO DI RISO -COLOMBO- <i>rice starch</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
AMIDO DI RISO ALTRO MARCHIO <i>rice starch</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
AMIDO DI TAPIOCA <i>tapioca starch</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
CACAO IN POLVERE <i>cocoa powder</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
COCCO GRATTUGIATO <i>grated coconut</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
FARINA DI SEMI DI CARRUBE <i>carob flour</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
FARINA DI SEMI DI GUAR (GOMMA DI GUAR) <i>guar flour</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
FARINA DI SEMI DI GUAR (GOMMA DI GUAR) ALTRO MARCHIO <i>guar flour</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
FECOLA DI PATATE <i>potato flour</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	

Il presente documento è valido solo se allegato al documento giustificativo e autorizza l'operatore ad utilizzare nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, dei prodotti in esso indicati, i termini riservati al metodo di produzione biologico.

This document is valid only if attached to the documentary evidence and allows the operator to use the terms related to organic production in labelling, advertising material or trade documents.

Il Responsabile del rilascio della certificazione
The Certification Manager
Daniele agrot. Dal Molin



Bios s.r.l.
 Via Montello 6
 36063 MAROSTICA (VI)
 Tel.: 0424.471125 - Fax: 0424.1909278
 info@certbios.it - www.certbios.it
 C.F. e P. IVA 00916890247 R.E.A. n. 239399
 R.I. Moenza n. 190571/96 - Cap. soc. € 33.000 i.v.



PRD N° 056B
 Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
 EA, IAF e ILAC
 Signatory of EA, IAF and ILAC
 Mutual Recognition Agreements

Allegato I al Documento giustificativo N. ITBIO005T175011

Revisione n. 03

Annex I to the Documentary evidence n. ITBIO005T175011

Revision n. 03

Operatore: La Dolciaria di M. e R. S.r.l.

Codice IT BIO 005 T175

Company: VIA COLLODI, 6, 50021, BARBERINO VAL D'ELSA(FI)

CUAA : 00462660481



Lista dei prodotti conformi al metodo di produzione biologico di cui al Reg. (CE) n. 834/2007 e alla normativa nazionale di settore

List of certified products

Prodotti trasformati: processed products:		
Prodotto	Conformità al Reg. CE 834/2007 Art.23	Codice di autorizzazione (*)
FECOLA DI PATATE -COLOMBO- <i>potato starch</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
FECOLA DI PATATE 1 KG ALTRO MARCHIO <i>potato flour</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
FECOLA DI PATATE 125 G ALTRO MARCHIO <i>potato flour</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
LIEVITO <i>yeast</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
LIEVITO <i>yeast</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
LIEVITO <i>yeast</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
LIEVITO COLOMBO IN BUSTINE DA 17 GR <i>yeast</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
LIEVITO COLOMBO IN BUSTINE DA 17 GR (MERCATO POLACCO) <i>yeast</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
LIEVITO COLOMBO NEUTRO <i>yeast</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
LIEVITO CON SUCCO D'UVA <i>yeast</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175

Il presente documento è valido solo se allegato al documento giustificativo e autorizza l'operatore ad utilizzare nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, dei prodotti in esso indicati, i termini riservati al metodo di produzione biologico.

This document is valid only if attached to the documentary evidence and allows the operator to use the terms related to organic production in labelling, advertising material or trade documents.

Il Responsabile del rilascio della certificazione
The Certification Manager
Daniele agrot. Dal Molin



Bios s.r.l.
 Via Montello 6
 36063 MAROSTICA (VI)
 Tel.: 0424.471125 - Fax: 0424.1909278
 info@certbios.it - www.certbios.it
 C.F. e P. IVA 00916890247 R.E.A. n. 239399
 R.I. Moenza n. 190571/96 - Cap. soc. €33.000 i.v.



PRD N° 056B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
 EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
 Mutual Recognition Agreements

Allegato I al Documento giustificativo N. **ITBIO005T175011**

Revisione n. **03**

Annex I to the Documentary evidence n. **ITBIO005T175011**

Revision n. **03**

Operatore: **La Dolciaria di M. e R. S.r.l.**

Codice **IT BIO 005 T175**

Company: **VIA COLLODI, 6, 50021, BARBERINO VAL D'ELSA(FI)**

CUAA : 00462660481



Lista dei prodotti conformi al metodo di produzione biologico di cui al Reg. (CE) n. 834/2007 e alla normativa nazionale di settore

List of certified products

Prodotti trasformati: processed products:		
Prodotto	Conformità al Reg. CE 834/2007 Art.23	Codice di autorizzazione (*)
LIEVITO CON VANIGLIA <i>yeast whit vanilla</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
LIEVITO ISTANTANEO <i>yeast</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
LIEVITO ISTANTANEO PER DOLCI E SALATI <i>yeast</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
LIEVITO PER DOLCI E SALATI 7 G ALTRO MARCHIO <i>baking powder</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
LIEVITO PER PIZZA E TORTE SALATE ALTRO MARCHIO <i>baking powder</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
LIEVITO PER PIZZE E TORTE SALATE <i>yeast</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
LIEVITO VANIGLIATO PER DOLCI ALTRO MARCHIO <i>baking powder</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
POLVERE LIEVITANTE PER DOLCI <i>baking powder for cakes</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
POLVERE LIEVITANTE PER DOLCI ALTRO MARCHIO <i>baking powder for cakes</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
PREPARATO ALIMENTARE A BASE DI FARINE PER PRODOTTI DA FORNO (SENZA UOVA) <i>flour mix</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	

Il presente documento è valido solo se allegato al documento giustificativo e autorizza l'operatore ad utilizzare nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, dei prodotti in esso indicati, i termini riservati al metodo di produzione biologico.

This document is valid only if attached to the documentary evidence and allows the operator to use the terms related to organic production in labelling, advertising material or trade documents.

Il Responsabile del processo della certificazione
The Certification Manager
Daniele agr. Dal Molin



Bios s.r.l.
 Via Montello 6
 36063 MAROSTICA (VI)
 Tel.: 0424.471125 - Fax: 0424.1909278
 info@certbios.it - www.certbios.it
 C.F. e P. IVA 00916890247 R.E.A. n. 239399
 R.I. Moenza n. 190571/96 - Cap. soc. € 33.000 i.v.



Allegato I al Documento giustificativo N. ITBIO005T175011

Revisione n. 03

Annex I to the Documentary evidence n. ITBIO005T175011

Revision n. 03

Operatore: La Dolciaria di M. e R. S.r.l.

Codice IT BIO 005 T175

Company: VIA COLLODI, 6, 50021, BARBERINO VAL D'ELSA(FI)

CUAA : 00462660481



Lista dei prodotti conformi al metodo di produzione biologico di cui al Reg. (CE) n. 834/2007 e alla normativa nazionale di settore

List of certified products

Prodotti trasformati: processed products:		
Prodotto	Conformità al Reg. CE 834/2007 Art.23	Codice di autorizzazione (*)
PREPARATO ALIMENTARE VEGETALE A BASE DI FARINE PER PRODOTTI DA FORNO (SENZA UOVA) <i>flour mix</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
PREPARATO ALIMENTARE VEGETALE A BASE DI FARINE PER PRODOTTI DA FORNO (SENZ' UOVO) 500 G ALTRO MARCHIO <i>flour mix</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
PREPARATO BIOLOGICO IN POLVERE PER BEVANDA AL CACAO <i>chocolate mix</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
PREPARATO CACAO IN TAZZA <i>chocolate mix</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
PREPARATO IN POLVERE PER BUDINO AL CACAO <i>cocoa preparation</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
PREPARATO IN POLVERE PER BUDINO AL CACAO <i>cocoa preparation</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
PREPARATO IN POLVERE PER BUDINO AL COCCO <i>coconut preparation</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
PREPARATO IN POLVERE PER BUDINO AL COCCO <i>coconut preparation</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
PREPARATO IN POLVERE PER BUDINO ALLA VANIGLIA <i>vanilla preparation</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
PREPARATO IN POLVERE PER BUDINO ALLA VANIGLIA <i>vanilla preparation</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	

Il presente documento è valido solo se allegato al documento giustificativo e autorizza l'operatore ad utilizzare nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, dei prodotti in esso indicati, i termini riservati al metodo di produzione biologico.

This document is valid only if attached to the documentary evidence and allows the operator to use the terms related to organic production in labelling, advertising material or trade documents.

Il Responsabile del rilascio della certificazione
The Certification Manager
Daniele agrot. Dal Molin



Bios s.r.l.
 Via Montello 6
 36063 MAROSTICA (VI)
 Tel.: 0424.471125 - Fax: 0424.1909278
 info@certbios.it - www.certbios.it
 C.F. e P. IVA 00916890247 R.E.A. n. 239399
 R.I. Moenza n. 190571/96 - Cap. soc. €33.000 i.v.



Allegato I al Documento giustificativo N. ITBIO005T175011

Revisione n. 03

Annex I to the Documentary evidence n. ITBIO005T175011

Revision n. 03

Operatore: La Dolciaria di M. e R. S.r.l.

Codice IT BIO 005 T175

Company: VIA COLLODI, 6, 50021, BARBERINO VAL D'ELSA(FI)

CUAA : 00462660481



Lista dei prodotti conformi al metodo di produzione biologico di cui al Reg. (CE) n. 834/2007 e alla normativa nazionale di settore

List of certified products

Prodotti trasformati: processed products:		
Prodotto	Conformità al Reg. CE 834/2007 Art.23	Codice di autorizzazione (*)
SEMI DI CHIA <i>chia seeds</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
VANIGLIA BOURBON <i>vanilla</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
ZUCCHERO A VELO <i>icing sugar</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
ZUCCHERO A VELO <i>icing sugar</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
ZUCCHERO A VELO <i>icing sugar</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
ZUCCHERO A VELO -COLOMBO- <i>icing sugar</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
ZUCCHERO DI CANNA GREZZO <i>raw cane sugar</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA ALTRO MARCHIO <i>cane sugar</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	ITBIO005T175
ZUCCHERO VANIGLIATO <i>vanille sugar</i>	Produzione biologica > 95% <i>Organic production > 95%</i>	

Il presente documento è valido solo se allegato al documento giustificativo e autorizza l'operatore ad utilizzare nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, dei prodotti in esso indicati, i termini riservati al metodo di produzione biologico.

This document is valid only if attached to the documentary evidence and allows the operator to use the terms related to organic production in labelling, advertising material or trade documents.

M090A Rev.01 Pagina 7 di 7

Prot: 2018 ALLEGCC 11589 Op1= Op2= Op3=

The hard copy of this document represents the digitally signed file, pursuing the law requirements. This file is sent to the applicant and a record of it is stored in Bios` archive system for at least 5 years. The applicant can apply for a copy at any time of this storage time. To verify its validity please enter the web site: www.certbios.it

Il Responsabile del file è il responsabile della certificazione
The Certifier is the Manager
Daniele Agrot. Dal Molin