



NATURAP

20

12

BETIM

NATURA BETIM

Natura Betim è un'azienda rumena nata nel 2012 dal progetto ambizioso della famiglia Timis, il cui obiettivo è di garantire la migliore qualità del prodotto, localizzando gli impianti di raccolta e lavorazione dei funghi e dei frutti di bosco nelle migliori aree geografiche della Romania. Natura Betim collabora con centinaia di famiglie esperte nella raccolta di funghi e frutti di bosco garantendo così alte caratteristiche di genuinità e gusto dei prodotti. L'azienda, a ciclo integrato, mantiene il controllo sull'intera filiera produttiva, dalla raccolta alla trasformazione, fino alla vendita alle aziende operanti nel settore food del panorama Europeo. Tale scelta strategica permette di garantire ai suoi Partner commerciali prodotti di qualità estremamente elevate.



Oggi, Natura Betim raccoglie alcune centinaia di tonnellate di funghi e circa 250 tonnellate frutti di bosco che vengono lavorati direttamente in loco. L'azienda dispone di due magazzini attrezzati alla trasformazione, surgelazione e al mantenimento temperatura controllata dei prodotti, e conta su dodici centri di raccolta nella regione geografica della Transilvania.

I NOSTRI PRODOTTI

I FUNGHI PORCINI

Natura Betim collabora con oltre 100 famiglie che raccolgono principalmente porcini nelle foreste della Transilvania. La scelta dell'azienda di aprire dodici punti di raccolta in zone strategiche, consente di ridurre i tempi di trasporto fra raccolta e lavorazione e di ottenere un prodotto di eccellenza che conservi intatte tutte le sue proprietà organolettiche e nutrizionali. Obiettivo di Natura Betim è fornire un prodotto di altissima qualità ed è per questa ragione che ha scelto di dotarsi di macchinari all'avanguardia, quali essiccatori e abbattitori capaci di surgelare 1.500 kg di prodotto in un'ora. Viene inoltre assicurata la piena tracciabilità del lotto e l'esecuzione di tutti i controlli previsti dalla vigente normativa in materia di igiene, di analisi e di controllo dei prodotti alimentari.



I NOSTRI PRODOTTI

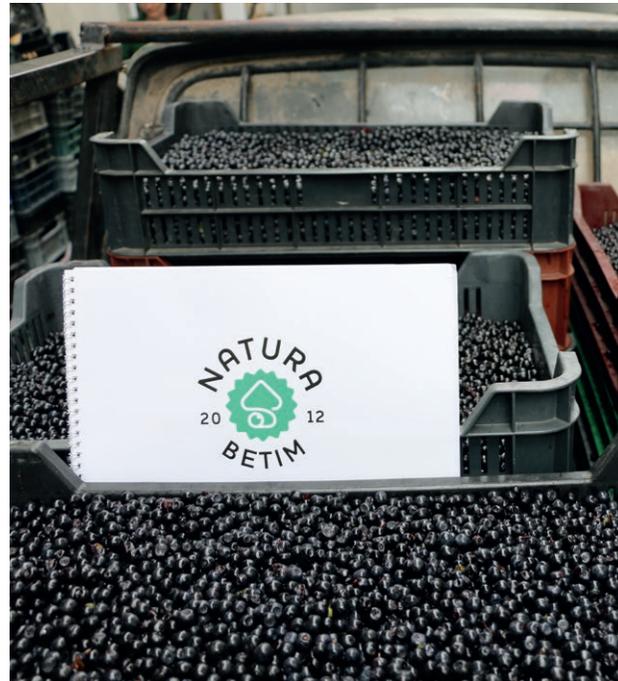
MIRTILLI SELVATICI

E ALTRI FRUTTI DI BOSCO

FRUTTI DI BOSCO

LA LAVORAZIONE

I nostri prodotti: i frutti di bosco sono rigorosamente raccolti nei boschi della Transilvania e nelle aree vergini ed incontaminate, che permettono di ottenere frutti con altissime proprietà qualitative. I nostri centri di raccolta, sparsi per tutta la regione boschiva, consentono di lavorare il prodotto colto solo poche ore prima e quindi di mantenere inalterate tutte le sue caratteristiche organolettiche. Natura Betim si impegna a fornire un prodotto di qualità attraverso l'utilizzo di abbattitori capaci di congelare 1.500 kg all'ora, mantenendo così intatte le proprietà nutrizionali e fisiche del prodotto. Inoltre tutti i lotti di produzione sono rigorosamente rintracciabili e identificabili. I nostri frutti di bosco sono disponibili in quantitativi standard, in imballi a sacco da 25 kg o in cartoni da 10 kg. Su richiesta è possibile personalizzare i quantitativi in base alle esigenze del cliente.



La lavorazione dei frutti di bosco: La qualità e la preservazione di questi delicatissimi frutti viene garantita in tutta la fase di lavorazione.

Adeguatamente puliti e lavati dagli operatori specializzati, vengono inviati alle sale di lavorazione mediante il nastro trasportatore che termina nel tunnel di congelazione.

L'attenta ispezione degli addetti consente di eliminare i frutti danneggiati o non conformi agli standard richiesti dal mercato. Terminato il processo di pulizia e prima lavorazione il prodotto viene quindi inviato agli abbattitori, dove viene portato ad una temperatura non inferiore ai -18 gradi, per garantirne la perfetta conservazione.

FUNGHI PORCINI

LA LAVORAZIONE

Il prodotto appena giunto dai centri di raccolta viene scrupolosamente pulito e stoccato in celle refrigerati in attesa di essere lavorato. Nella prima fase il personale compie operazioni di minuziosa selezione manuale. Una volta ottenuto il prodotto completamente pulito e privo di residui di terra, inizia la cernita da parte dei nostri esperti. Gli esemplari giovani e di buone dimensioni vengono distribuiti in cassette di legno e inviati la notte stessa alla Grande Distribuzione Organizzata e nei mercati ortofrutticoli dove vengono venduti come prodotto fresco. I funghi più grandi vengono avviati nei laboratori dove vengono ridotti a cubetti o lamelle e successivamente, assieme ai funghi di piccole dimensioni, vengono riposti in celle refrigerate dove inizierà per loro il percorso della catena del freddo.





CONFEZIONAMENTO

Il confezionamento del prodotto avviene nel pieno rispetto di rigorosi criteri qualitativi. L'alimento, trattato e controllato, viene confezionato in imballi da 10 kg o 5 kg.

Natura Betim accontenta anche i clienti più esigenti: su richiesta la struttura è in grado di offrire un sistema di imballaggio personalizzato con quantitativi da 100 grammi a 3 kg.

TRACCIABILITÀ

Natura Betim adotta un sistema di tracciabilità del prodotto che permette di verificare l'origine delle materie prime, lo storico della lavorazione e la distribuzione dello stesso. Il tutto secondo le disposizioni della vigente normativa (106/2002)



LOGISTICA

Natura Betim si avvale prevalentemente di spedizionieri esperti nel settore in modo da poter garantire tariffe di trasporto vantaggiose e tempi di consegna soddisfacenti.

L'azienda è anche dotata di una flotta di sette automezzi e furgoni isotermitici che effettuano distribuzioni rapide anche di ingenti quantità di prodotto.



**ANEXA LA CERTIFICAT
SERIA C NUMAR 02766**

S.C. NATURA BE. TIM S.R.L.

Sediul social: Str. Infratii, Nr. 10, Loc. Borsa, Jud. Maramures

Domeniu: activitati de colectare si procesare a ciupercilor si a fructelor de padure

Data emiterii: 22.07.2014

Valabil până la: 21.07.2017



Director General: Monica Pescaru



ALL CERT SYSTEMS

CERTIFICAT SERIA C Nr. 02766, rev. 0

se certifica Sistemul de Management al Calitatii stabilit, implementat si mentinut in cadrul

S.C. NATURA BE. TIM S.R.L.

Sediul social: Str. Infratii, Nr. 10, Loc. Borsa, Jud. Maramures
cu urmatoarele sedii operative

conform cu cerintele

SR EN ISO 9001: 2008 (ISO 9001:2008)

pentru urmatoarele activitati

activitati de colectare si procesare a ciupercilor si a fructelor de padure

Data acordarii: 22.07.2014

Emis la: Milano, Via Ferdinando Marescalchi, nr.9,
CAP 20133, Italia
Sectoare EA: EA 03
Sectoare EA acreditate: EA 03
Sectoare EA fara acreditare: -

All Cert Systems este organism acreditat de
Organismul de acreditare ACCREDIA pentru
certificarea sistemului de management al calitatii
conform certificatului nr. 102A si anexel
insotitoare.

Scaneaza QR codul alaturat pentru a
verifica validitatea prezentului
certificat pe site-ul www.allcert.ro



Eliberat de
Monica Pescaru
Director General
All Cert Systems



Valabil pana la: 21.07.2017

Acest document este valabil insotit de Anexa
si doar in conditiile finalizarii auditului de
supraveghere si vizarii anuale a prezentului
certificat.



Valid până la:
06/2015



Valid până la:
06/2016



Valid până la:
07/2017

S.C. ALL CERT SYSTEMS S.R.L., Romania, București, Șoseaua Colentina, nr.60, bl. 103/20, RO 18270783

COD: F-9.2-33, Rev. 7

INTRAT IN VIGOARE: 16.06.2014

ACCREDIA
ISTITUT ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

ONS No 01822 A
EMS No 00370
ISIRIS No 00100
FSHS No 00101

Membre degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements



ALL CERT SYSTEMS

CERTIFICAT SERIA A Nr. 00178, rev.0

se certifica Sistemul de Management al Sigurantei Alimentului stabilit, implementat si mentinut in cadrul

S.C. NATURA BE. TIM S.R.L.

Sediul social: Str. Infratii, Nr. 10, Loc. Borsa, Jud. Maramures
cu urmatoarele sedii operative

conform cu cerintele

SR EN ISO 22000: 2005 (ISO 22000:2005)

pentru urmatoarele activitati

activitati de colectare si procesare a ciupercilor si a fructelor de padure

Data acordarii: 22.07.2014

Emis la: Bucuresti, Str. Masina de Paine, nr. 49-51, sector 2, Romania
Categorie lant alimentar: D

Eliberat de
Monica Pescaru
Director General
All Cert Systems

Valabil pana la: 21.07.2017

Acest document este valabil insotit de Anexa si doar in conditiile finalizarii auditului de supraveghere si vizarii anuale a prezentului certificat.



Valid pana la:
06/2015



Valid pana la:
06/2016



Valid pana la:
07/2017

Scaneaza QR codul alaturat pentru a verifica validitatea prezentului certificat pe site-ul www.allcert.ro



S.C. ALL CERT SYSTEMS S.R.L., Romania, Bucuresti, Șoseaua Colentina, nr.60, bl. 103/20, RO 18270783

COD: F-9 2-33 Rev 7

INTRAT IN VIGOARE: 16 06 2014

ANEXA LA CERTIFICAT SERIA A NUMAR 00178

S.C. NATURA BE. TIM S.R.L.

Sediul social: Str. Infratii, Nr. 10, Loc. Borsa, Jud. Maramures

Domeniu: activitati de colectare si procesare a ciupercilor si a fructelor de padure

Data emiterii: 22.07.2014

Valabil până la: 21.07.2017

Director General: Monica Pescaru



Strada Infratii n.10
Borsa-Maramures Romania

Mail: info@naturabetim.com

Mobile  +39/3883269806
 +40/753354175
 +40/745593500