

Società Agricola F.lli Piwa



*Lavoriamo per
aggiungere qualità
alla perfezione
della natura*

L'Azienda

La Società Agricola F.Ili Piva S.S., conosciuta con il proprio marchio commerciale "UOVA DI FATTORIA" è stata fondata da Francesco Piva circa 50 anni fa sulle colline della Valmarecchia a pochi chilometri da Rimini.

La nostra azienda ha sviluppato l'allevamento delle galline ovaiole dotandosi di un mangimificio aziendale e di un centro di raccolta ed imballaggio, al fine di poter gestire direttamente tutte le fasi legate alla filiera produttiva e garantire adeguati standard igienico sanitari.



Le strutture, modernamente attrezzate ci permettono di ottenere prodotti all'avanguardia, dalle riconosciute ed apprezzate caratteristiche organolettiche. Forti della decennale esperienza abbiamo sapientemente mescolato le tradizioni legate alla genuinità del prodotto con le più moderne tecniche di produzione al fine di ricavare un prodotto di qualità genuino e naturale, in grado di soddisfare le aspettative della clientela più esigente.

Come SOCIETA' AGRICOLA F.LLI PIVA S.S. in questi ultimi anni abbiamo effettuato notevoli investimenti al fine di poter disporre di strutture ed attrezzature tecnologicamente avanzate in grado di migliorare il nostro prodotto ed il servizio al cliente, garantendo nel contempo la massima sicurezza nei luoghi di lavoro che si traduce nella possibilità per gli addetti di poter operare in un ambiente sicuro ed idoneo alle mansioni svolte, nel rispetto dell'ambiente, del benessere degli animali, garantendo elevati livelli di igiene degli ambienti e delle produzioni.

L'Attenzione all'Ambiente

L'attenzione all'ambiente si è concretamente tradotta in notevoli investimenti realizzati nella produzione di energia da fonti rinnovabili.

Questo percorso ci consente oggi di poter alimentare i nostri impianti esclusivamente con "energia pulita".

Crediamo che la tutela del patrimonio naturale sia un valore fondamentale ed imprescindibile ed una delle sfide più importanti e strategiche.

Chi lavora a strettissimo contatto con la terra e con gli animali, sa bene che un ambiente sano deve essere una priorità assoluta ed una costante conquista e che la crescita è vero sviluppo solo quando è sostenibile.

Ne discende un atteggiamento di profonda consapevolezza e responsabilità nei confronti dell'ambiente che ci circonda ed un impegno costante e concreto, che si esplica in scelte quotidiane.



Abbiamo, quindi, realizzato investimenti importanti volti a contenere quanto più possibile il nostro impatto sull'ambiente, convinti che la salvaguardia del patrimonio naturale sia strettamente necessaria per garantire prodotti genuini, di alta qualità e sicuri per il consumatore e per le future generazioni.

Fra l'altro abbiamo installato impianti fotovoltaici per la produzione di energia rinnovabile da fonte solare sulle falde dei nostri stabilimenti aziendali perché crediamo fermamente che l'autosufficienza energetica sia una scelta responsabile e lungimirante.

La Nostra Filiera

I Pulcini

I pulcini sono allevati in moderne strutture con costanti controlli sanitari che garantiscono una sana crescita degli animali.



All'età di sedici settimane le pollastre vengono trasferite in strutture particolarmente attrezzate che le ospiteranno per tutto il ciclo produttivo garantendo il rispetto degli standard relativi al benessere degli animali ed all'igiene delle produzioni.

Le Galline Ovaiole

Le nostre galline sono allevate in moderne strutture dotate di controllo automatico dei parametri di temperatura ed umidità, rispondenti alle più severe norme in materia di benessere degli animali.



Gli allevamenti sono condotti nel rispetto dei parametri previsti dall'Autorizzazione Integrata Ambientale (IPPC) rilasciata nel rispetto dei più restrittivi parametri ambientali comunitari e nazionali, garantendo il rispetto dell'ambiente per quanto riguarda scarichi su suolo e nell'atmosfera, utilizzo e gestione dei reflui e trattamento dei rifiuti.



L'alimentazione delle Galline

Un'attenta alimentazione della gallina è fondamentale per garantire la qualità dell'uovo.

Per questo motivo curiamo direttamente nella nostra struttura aziendale la produzione delle miscele di mangimi utilizzate nei nostri allevamenti.



Recentemente è entrato in funzione il nuovo mangimificio aziendale realizzato con impianti altamente specializzati in grado di consentire un costante e continuo controllo della produzione e degli aspetti igienico-sanitari.



Le materie prime utilizzate vengono scelte in seguito ad un'accurata selezione dei fornitori.

Il controllo delle produzioni avviene mediante analisi chimico-fisiche effettuate lungo tutto il processo produttivo, dalla ricezione delle materie prime fino alla spedizione del mangime.

La Lavorazione

La qualità delle nostre uova non si improvvisa ed è il frutto di una grande storia fatta di passione, di impegno, di ordine e cura dei particolari, ma anche di tecnologia ed innovazione.

Nel nostro centro imballo qualità vuol dire assoluta precisione ed igienicità dei processi di selezione e confezionamento delle uova, grazie ad un impianto di recentissima realizzazione che è stato allestito utilizzando le tecnologie più innovative.



La linea di lavorazione è stata allestita installando attrezzature in grado di rilevare uova rotte, incrinate sporche per incrostazioni sul guscio o con tracce di sangue all'interno ed un impianto di disinfezione uova con raggi UV.

Tutta la struttura consente la gestione dei flussi nel rispetto dei moderni criteri igienici HACCP.

La tecnologia implementata ci consente una notevole precisione nelle diverse fasi di lavorazione, tale da poter soddisfare sempre più le esigenze del cliente ed in particolare della Grande Distribuzione Organizzata.

HACCP
HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS



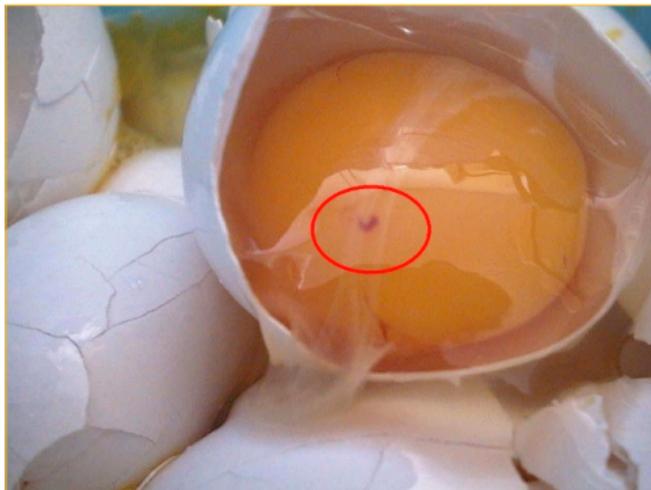
crack detector ed egg inspector:

pulizia ed integrità assoluta del guscio delle uova



Dirt detector:

consente l'eliminazione dalle fasi di lavorazione delle uova che presentano tracce di sangue o corpi estranei al loro interno



UV e rulliera igienica:

la cappa a raggi UV sanifica la superficie del guscio i rulli igienici rimangono sempre puliti evitando ogni possibile contaminazione delle uova



Spazzolatrice e lavatrice automatica dei rulli igienici e cappa UV



Eliminazione automatica di uova sporche e con perdita di liquido

La Distribuzione

Curiamo direttamente la consegna del prodotto con i nostri mezzi, garantendo la puntualità nelle consegne.



I Controlli Sanitari

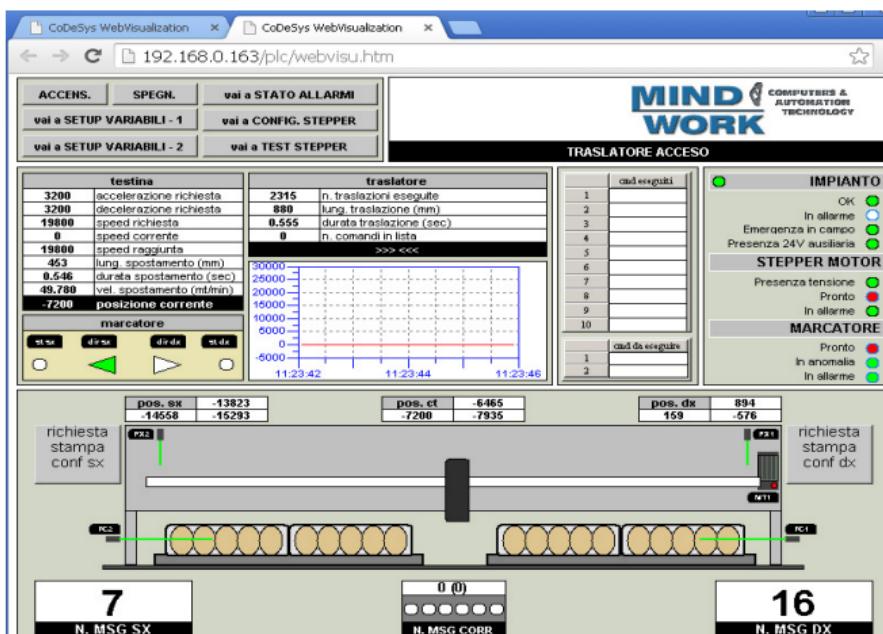
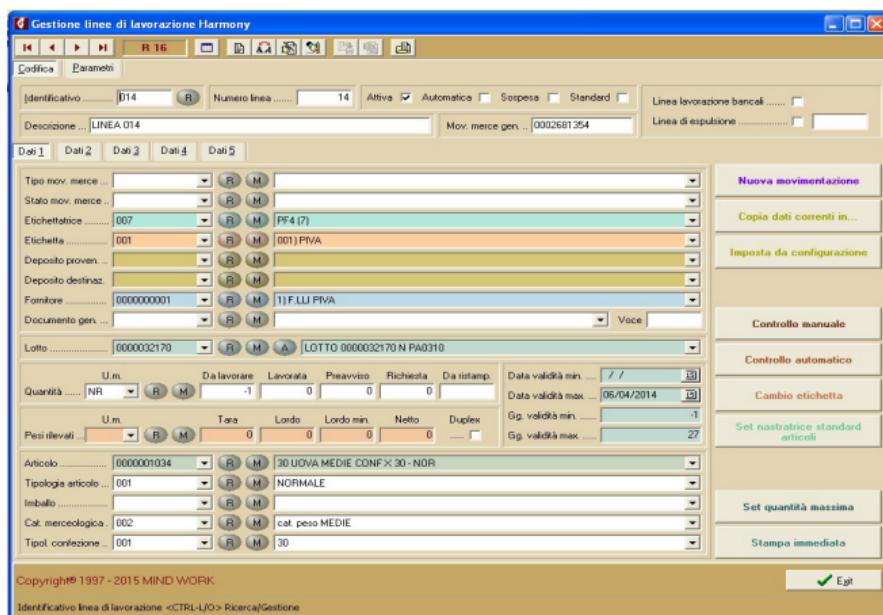
Ogni fase è continuamente e scrupolosamente controllata da veterinari, consulenti e personale aziendale che nelle diverse fasi della produzione, raccolta, selezione, confezionamento e distribuzione, effettuano tutti i controlli e le analisi previste dai piani di controllo aziendali (Salmonelle, IPPC, HACCP) nelle diverse fasi fino alla consegna del prodotto.

Questa scrupolosa attività di monitoraggio viene svolta sotto continuo controllo da parte dei veterinari del Servizio Pubblico delle AUSL.



La Tracciabilità

Tutto il processo produttivo descritto viene realizzato nell'ambito di un Sistema di Rintracciabilità che ci permette di conoscere la "storia" di ogni uovo, da quando è stato prodotto, l'alimentazione della gallina, quando è stato lavorato, i materiali di imballaggio utilizzati e quando è stato consegnato.





Società Agricola F.lli Piva

📍 Via Cagnona, 226 - 47826 - Verucchio - (RN)

📞 +39 0541.678496

📠 +39 0541 670864

✉️ info@uovadifattoria.it - piva@arubapec.it