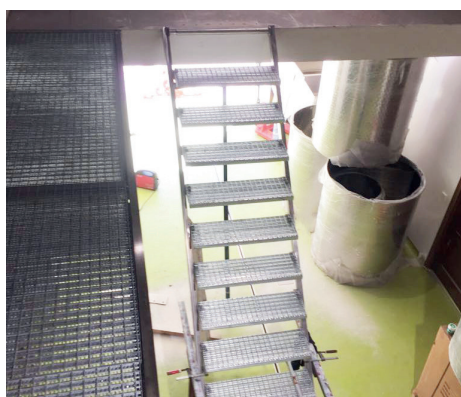
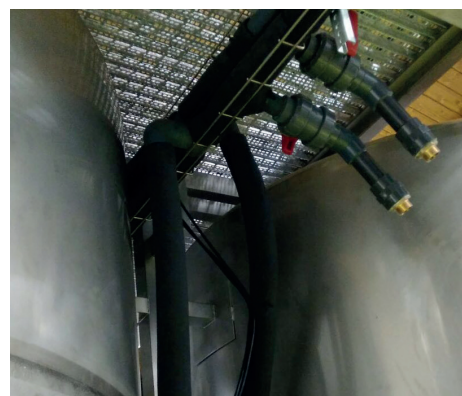




# COTIZACIÓN

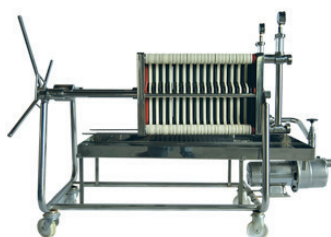
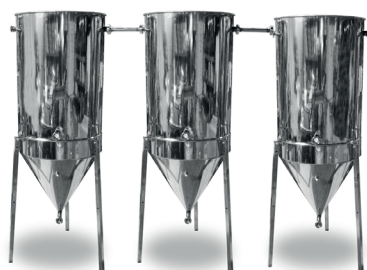
**EQUIPO COMPLETO PARA HACER ACEITE  
OLIVA EN CONTINUO TOTAL ANUAL  
20.000 - 30.000 LITROS DE ACEITE**



Pol. Ind. Domenys II  
Cruce Avda. Tarragona 148 - C. Xarel·lo  
08720 Vilafranca del Penedés. Barcelona  
Tel: 938902418 - Fax: 938172844  
e-mail: [Info@invia1912.com](mailto:Info@invia1912.com)

## INDICE

I. Lista de Equipos y Precio .....	3
II. Lista de configuración del equipo .....	4
III. Nuestros planos.....	12
IV. Nuestra empresa .....	14
V. Nuestros certificados .....	16
VI. Nuestras almazaras .....	17




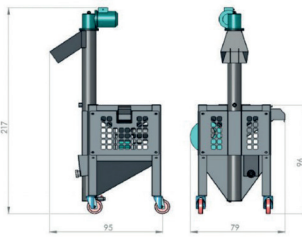




## I. LISTA DE EQUIPOS Y PRECIO

No.	Sistema	Artículo principal	Parámetro técnico	Cantidad	Precio
01	A MAQUINARIA PARAALMAZARA	01. Sistema compacto extracción de aceite	Senior 80	1	24.200 €
		02. Equipo compacto deshojado - lavado - elevado	Modelo BB	1	6.001,60 €
02	B DEPÓSITOS PARA ACEITE	01. Depósitos inox estándar f/cónico boca superior	5.000 L	6	31.944 €
		02. Sistema de decantación para aceite de oliva	600 L	1	9.000 €
		03. Inertización de depósitos	600 L	1	15.000 €
03	C EQUIPOS DE FRÍO	0.1. Equipo de frío W9	1 unidad de control	1	10.312,83 €
04	D BOMBAS	0.1. Bomba B50/1 autoapirante reversible	9.000 l/h	1	1.403,60 €
05	E MANGUERAS	01. Manguera VIAOLI diám. interior 50 diám. exterior 61 mm	rollo 50 metros	1	471,9 €
06	F FILTROS	0.1. Filtro placas 40 x 40 inox 60 placas	20 placas	1	1.403,60 €
07	H EQUIPOS DE LIMPIEZA	01. Hidrolimpiadora agua caliente K110 Hobby	110 BAR 660 L/H 3 H.P. 100°C.	1	2.503,49 €
08	I EMBOTELLADORAS LLENADORAS	01. Equipo combinado de llenado - taponado	sobre mesa inox	1	8.623,67 €
09	J ETIQUETADORAS	01. Etiquetadora semiautomática	sobremesa	1	2.541 €
DESPLAZAMIENTO ALMAZARA		Realización montaje de equipo de frío, supervisión de la colocación y conexión de diferentes equipos y depósitos			4.416,50 €
CONTRIBUCIÓN EN PORTES					968 €
* IVA INCLUIDO				Total: 118.790,19 €	

## II. LISTA DE CONFIGURACIÓN DEL EQUIPO

No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
<b>A MAQUINARIA PARA ALMARAZA</b>				
01	Sistema compacto extracción de aceite Senior 80	1	<p>SISTEMA COMPACTO TIPO MONOBLOCK PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</p> <p>Construido en acero inoxidable AISI 304</p> <p>Monoblock centrífugo en continuo de 2 fases para pequeños productores de aceite de calidad.</p> <p>Planta compuesta por una tolva receptora de aceitunas, una trituradora de martillos, amasadora vertical con control de temperatura y bomba volumétrica para la alimentación del decanter.</p> <p>Decantador de la serie SENIOR Extracción centrífuga de dos fases (aceite + agua y orujo de oliva).</p> <p>Producción por hora 80 kg.</p>	 
02	Equipo compacto deshojado - lavado - elevado Modelo BB	1	<p>El equipo se utiliza para separar las hojas de la aceituna y eliminar parte de la suciedad ligera. Mediante la lavadora se efectúa el correcto lavado de la aceituna.</p> <p>Posteriormente, dispone de un elevador para transportar las aceitunas deshojadas y limpias al molino.</p> <p>Construido enteramente en acero inoxidable Aisi 304 y suministrados sobre ruedas giratorias con freno.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS</b></p> <p>Producción 100 kg/h aprox</p> <p>Consumo de agua 250 litros / h</p> <p>Potencia 0,75 kw MF / TF</p> <p>Peso 90 kg</p> <p>Medidas 95 x 80 x 217</p>	 



No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
<b>B DEPÓSITOS PARA ACEITE</b>				
01	Depósito inox estándar 5.000 litros f/cónico boca superior	6	<p>Depósito inox, FONDO CÓNICO, fabricado en acero inox 304.</p> <p>Se utiliza para el almacenamiento de aceite.</p> <p>Posibilidad de adaptación para poder inertizar (bajo pedido).</p> <p>También se pueden adaptar agitadores, camisas de refrigeración y busca claros.</p> <p><b>6 CARACTERÍSTICAS</b></p> <p>Boca superior diámetro 400 mm.</p> <p>Cierre de boca superior con brazo.</p> <p>Boca inferior oval.</p> <p>Válvula de seguridad superior.</p> <p>Visor abierto de nivel.</p> <p>Válvula inox en salida de vaciado total.</p> <p>Válvula inox en base de cilindro.</p> <p>Patas regulables en altura.</p> <p>Grifo toma-muestras inox.</p> <p>Acabado exterior damasquinado.</p> <p>Interior pulido</p>	 
02	Instalacion sistema de decantación para aceite de oliva 600 litros	1	<p>La decantación se utiliza para separar mezclas heterogéneas, que pueden estar conformadas por una sustancia líquida y una sólida, o por dos sustancias líquidas de diferentes densidades.</p> <p>La decantación en el proceso de extracción del aceite de oliva, consiste en la separación aceite – agua – sólidos, siendo estos últimos los residuos de pulpa y hueso de la aceituna que no han sido completamente separados de la fase líquida en el decanter.</p> <p>El aceite de oliva, separado de la pasta en el decanter, pasa por la centrífuga vertical que elimina los “fi nos” (partículas de piel y hueso de la oliva) y los restos de agua de vegetación y de lavado que pudieran quedar.</p> <p>Aún quedarán micro partículas en suspensión (&lt;0,05%), de piel y pulpa.</p>	

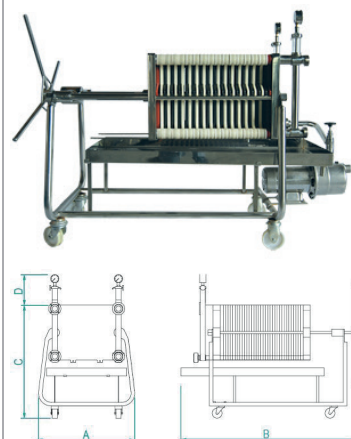
No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
			<p>Estas micro partículas, no se detectan en la boca pero refuerzan las sensaciones gustativas y olfativas.</p> <p>El resultado será, después de la decantación, el aceite de oliva virgen integral. Con los meses, estas micro partículas, se depositarán por sí solas y el aceite de oliva virgen adquirirá su transparencia. Si queremos acelerar este proceso, tendremos que filtrar el aceite.</p> <p>El aceite de oliva, una vez centrifugado, pasa a los depósitos de decantación.</p> <p>De forma general, la decantación que pretende separar un pequeño porcentaje de agua y purgas tras el centrifugado se puede llevar a cabo en depósitos de fondo cónico de 15% de inclinación, y si la decantación separará el producto resultante tras el decanter serían necesarios depósitos tronco cónicos con al menos un 50% de inclinación.</p> <p>En InVIA tenemos una amplia experiencia en ambos tipos de depósitos y podremos asesorarle en su elección así como el volumen total que necesita en función de su capacidad de producción y otros datos importantes a tener en cuenta.</p>	
03	Inertización de depósitos	1	<p>La inertización con gases nobles: nitrógeno, argón etc, es un método seguro para mantener constantemente una capa protectora de gas encima del aceite evitando su oxidación.</p> <p>Cuando el aceite no se conserva bajo atmósfera inerte, las almazaras cuentan con muchos depósitos de pequeño volumen para que el aceite no entre en contacto con el aire ya que el vaciado es más rápido. Con gas inerte, no existe limitación de volumen, puesto que no hay riesgo de oxidación.</p> <p>Nitrógeno es el gas más utilizado, barato, fácil de manejar, poco soluble y sin color ni sabor, se presenta en botellas/bombonas de alta presión o se produce con un generador de nitrógeno.</p> <p>Elementos necesarios para el proceso de inertización de los depósitos: estación de servicio, canalización, válvulas y gas inerte.</p> <p>Estación de servicio su principal cometido es el control de la válvula de doble efecto de cada depósito garantizando que cuando se llena o vacía, el contenido de gas se compensará automáticamente para mantener la capa protectora.</p> <p>Para garantizar la compensación volumétrica, se prueba directamente en el depósito durante las operaciones de llenado y vaciado.</p> <p>Este tipo de instalación es adecuado en sistemas de almacenaje de vaciado por gravedad o mediante bombas de baja capacidad para su posterior distribución a planta.</p> <p><b>Gracias a la inertización, se logra la óptima conservación del líquido sin alteraciones organolépticas.</b></p>	 <p>Válvula de seguridad</p>  <p><i>American meter Para máquina que genera hidrógeno.</i></p>  <p><i>American meter proveniente de botella.</i></p>


No	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
<b>C EQUIPOS DE FRÍO</b>				
01	Equipo de frío W9 con 1 unidad de control	1	<p>Nuestro sistema de regulación y control está proyectado para dar la máxima fiabilidad y al mismo tiempo ser de fácil utilización.</p> <p><b>LAS CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA SON:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visualización de la temperatura del aceite en 8 contenedores .</li> <li>- Regulación de la temperatura del aceite de 8 contenedores.</li> <li>- Modificación del diferencial de trabajo para estas temperaturas.</li> <li>- Visualización de la temperatura del agua glicolada a la entrada del refrigerador.</li> <li>- Regulación de la temperatura del agua glicolada a la salida del refrigerador.</li> <li>- Función de encendido / apagado.</li> <li>- Selección del tipo de funcionamiento, enfriamiento, apagado, calentamiento.</li> <li>- Señalización con piloto rojo de la intervención del</li> </ul> <p>presostato de alta, del presostato de baja, del flusostato, y de la alarma nivel agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La desactivación del presostato de alta es manual accionando un botón directamente sobre el instrumento, mientras que el presostato de baja y flusostato se rearmar automáticamente al volver a la normalidad el parámetro controlado.</li> <li>- Retardo de arranque del compresor de 180 segundos después la regulación del termostato.</li> <li>- Control de la presión de condensación mediante la regulación electrónica de la velocidad de rotación del ventilador.</li> </ul> <p><b>DATOS TÉCNICOS</b></p> <p><b>Potencia frigorífica:</b> 8,5 Kw.</p> <p><b>Potencia en calentamiento:</b> 4,1 Kw.</p> <p><b>Potencia absorbida total:</b> 3,7 Kw.</p> <p><b>Temperatura entorno de trabajo:</b> 5°C - 40 °C</p> <p><b>Potencia absorbida por el ventilador:</b> 160 W</p> <p><b>Potencia absorbida por la bomba:</b> 450 W</p> <p><b>Corriente absorbida total:</b> 10</p> <p><b>Corriente pico de ocasión:</b> 33</p> <p><b>Caudal de agua en el evaporador:</b> 3.600 l/h.</p> <p><b>Presión útil disponible:</b> 6 m.c.a</p> <p><b>Superficie de intercambio aconsejada para (camisas, placas o serpentines):</b> 5 m² (fermentación) - 5 m² (precipitación)</p> <p><b>Caudal de aire:</b> 2.800 m³ / h.</p> <p><b>Velocidad del ventilador:</b> 870 Kg.</p> <p><b>Capacidad del acumulador:</b> 30 dm³.</p> <p><b>Peso:</b> 142Kg.</p> <p><b>Alimentación (V/Ph/Hz):</b> 400 / 3 / 50 + N/PE</p>	  



No. Nombre C			Descripción del producto	Fotografía								
D BOMBAS												
01	Bomba B50/1 autoaspirante reversible 9.000 l/h	1	<p>Motor y cuerpo de la bomba independientes, transmisión del movimiento por correas.</p> <p>Auto-aspirante: cebado automático del producto.</p> <p>Reversible: funciona en ambas direcciones de rotación, lo que permite el retorno del excedente de líquido sin intervención manual y facilita el vaciado de las tuberías.</p> <p>Cuerpo en acero INOX, fusión sin soldadura interna. Motor monofásico 220V.</p> <p>Montadas sobre carro INOX, bocas de salida de diámetro 50mm.</p> <p>Se pueden equipar con by-pass para sobrepresión.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS</b></p> <table><tr><td>HP: 2,5.</td><td>ø Boca: 50 mm.</td></tr><tr><td>Velocidades: 1.</td><td>Motor: monofásico.</td></tr><tr><td>RPM: 430.</td><td>Dimensiones: 830x500x810.</td></tr><tr><td>Caudal: 9.000 litros.</td><td>Peso: 43kg.</td></tr></table>	HP: 2,5.	ø Boca: 50 mm.	Velocidades: 1.	Motor: monofásico.	RPM: 430.	Dimensiones: 830x500x810.	Caudal: 9.000 litros.	Peso: 43kg.	
HP: 2,5.	ø Boca: 50 mm.											
Velocidades: 1.	Motor: monofásico.											
RPM: 430.	Dimensiones: 830x500x810.											
Caudal: 9.000 litros.	Peso: 43kg.											
E MANGUERAS												
01	Manguera VIAOLI diám. interior 50 diám. exterior 61 mm 50 metros	1	<p>Manguera libre de ftalatos, fabricada por extrusión de compuestos vinílicos, según la norma UNE EN ISO 3994, en color azul oscuro con espiral de PVC rígido.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Reforzada en su interior por una espiral rígido de PVC que le da gran consistencia. Prácticamente indeformable y antichoque. La espiral está recubierta de material flexible atóxico y de calidad alimentaria.</li><li>- Flexibe y con muy buena resistencia a la abrasión.</li><li>- La pared completamente lisa en su interior para evitar la formación de sedimentos y facilitar los trabajos de esterilización.</li><li>- Resiste a los agentes atmosféricos, a los aceites alimentarios y a diversos productos químicos.</li><li>- La temperatura recomendada de empleo está entre -5°C y 40°C.</li><li>- Buena resistencia a la presión y a la aspiración.</li></ul>									

No. Nombre C			Fotografía
<b>F RACORDERIA</b>			
01	Tubería de accesorios	1	Tubería accesorios varios para instalación de línea de refrigeración.
<b>G FILTROS</b>			
01	Filtro placas 40 x 40 inox 60 placas	1	<p>Fabricado en acero inoxidable en su totalidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura en Inox AISI 304.</li> <li>• Grosor mínimo de los platos Inox macizos de 34 mm sin soldaduras para evitar corrosiones.</li> <li>• Todos los conductos y partes en contacto con líquido en acero inoxidable AISI 304.</li> <li>• Cierre del paquete filtrante mediante tornillo mecánico.</li> <li>• Válvulas de mariposa Inox a excepción de la válvula de control de regulación de la bomba, que es válvula de bola para conseguir un mejor control del caudal.</li> </ul>



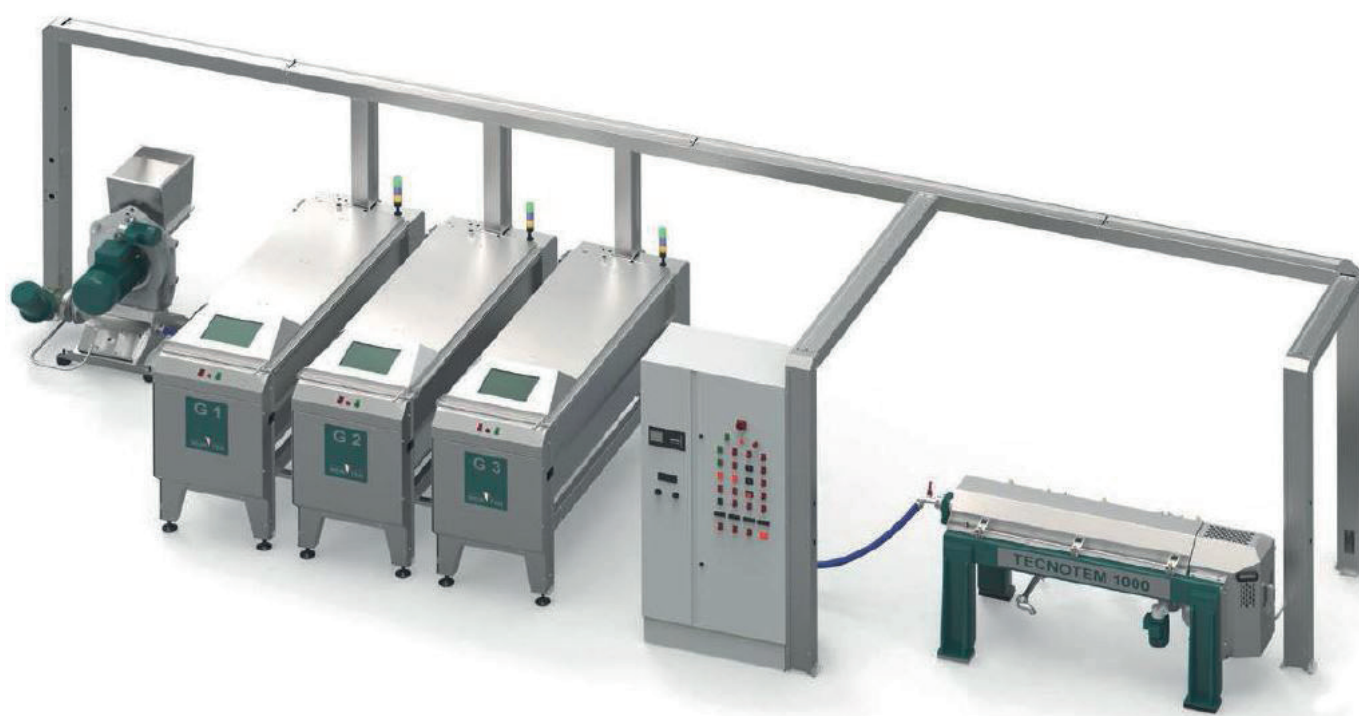
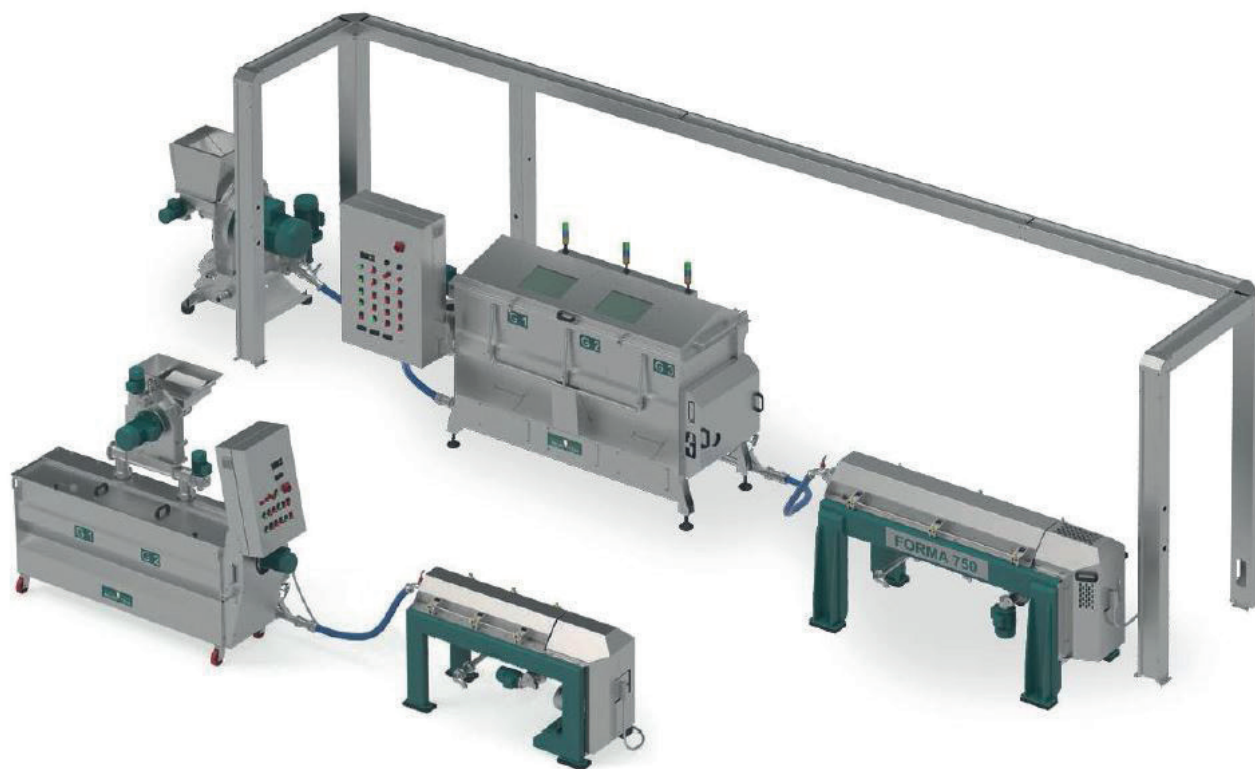
No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
<b>H EQUIPOS DE LIMPIEZA</b>				
01	Hidrolimpiadora agua caliente K110 Hobby, 110 BAR 660 L/H 3 H.P. 100°C	1	<p>Parada total control diferido falta de control de diesel depósito de micro-pérdida incorporado suministro de detergente con succión de detergente en bomba de baja presión (modelos de 1400 rpm).</p> <p>La manguera mt10 AP R1 / R2 lanza una pistola automática de boquilla con boquilla N° 1 de 110 cm + acoplamientos rápidos.</p> <p>Control de nivel de combustible de parada total retrasado control de microfiltración.</p> <p>Alimentación directa del tanque de detergente interno con succión química a baja presión (modelos de 1400 rpm) 10mt HP R1 / R2 manguera 110cm lanza.</p> <p>Boquilla de pistola automática n ° 1 + acoplamientos de entrada y salida.</p> <p><b>Características</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instalación eléctrica en baja tensión 24v.</li> <li>- Cuadro eléctrico abs autoextinguible con protección IP55 con bisagra para un fácil acceso a los componentes internos.</li> <li>- Total stop temporizado 20".</li> <li>- Control caldera.</li> <li>- Caldera vertical de acero inox de alto rendimiento con motor separado.</li> <li>- Control falta de agua.</li> <li>- Control micropérdidas.</li> <li>- Bastidor de carga de polietileno reforzado fonoabsorbente, autoextinguible, con función de depósito de gasóleo y depósito de detergente</li> <li>- 2 Ruedas fijas de gran diámetro (260 mm), 2 ruedas giratorias diámetro 100 mm con freno incorporado.</li> <li>- Válvula de regulación separada con puesta a cero de la bomba al cierre de la lanza.</li> <li>- Válvula de seguridad.</li> <li>- Termostato de regulación y alta sensibilidad con bulbo de inmersión directa y control constante de la temperatura Alimentación directa.</li> <li>- Alimentación directa con aspiración detergente a baja presión (a alta presión con cubeta de agua a petición) con dosificador incorporado.</li> </ul>	



No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
<b>I EMBOTELLADORAS LLENADORAS</b>				
01	Equipo combinado de llenado - taponado sobre mesa inox	1	<p>Mesa inox doble bandeja 3000 x 1250 x 800 mm altura, montada sobre ruedas.</p> <p>Llenadora 4 caños con bomba y sonda de máximo - mínimo.</p> <p>Llenado de botellas de 05 a 2l.</p> <p>Rendimiento aproximado 480 l/h.</p> <p>Tapadora de accionamiento neumático para tapones de corcho con dispensador automático de tapones.</p> <p><b>OTRAS COMBINACIONES POSIBLES BAJO DEMANDA</b></p>	
<b>J EMBOTELLADORAS LLENADORAS</b>				
01	Etiquetadora semiautomática	1	<p>Etiquetadora semiautomática.</p> <p>Para recipientes cilíndricos con diámetro de entre 50 mm y 120 mm.</p> <p><b>CARACTERISTICAS</b></p> <p>Dimensiones (mm): 750 x 550 x 500 mm</p> <p>Peso: 30Kg</p> <p>Producción: 500 bot/h</p> <p>Fuente de alimentación: 230V / 50Hz</p> <p>Potencia: 0,09 W</p> <p>Materiales de construcción: Polietileno PE500.</p> <p>Revestimiento de rodillos: Caucho negro.</p>	

## III. NUESTROS PLANOS







## IV. NUESTRA EMPRESA

In.VIA, una empresa con más de cien años de experiencia que nos avalan. Nace con la vocación de cubrir las necesidades de maquinaria e ingeniería en los sectores vitivinícola, oleícola y cervecero. Actualmente en pleno siglo XXI, con Xavier Via Guasp al frente que representa la 3ª generación, sigue apostando por seguir en el mercado como una empresa líder en su sector. Teniendo entre sus principales activos unos valores fundacionales y de visión que aún perduran.

Haciendo una apuesta seria y comprometida por la internacionalización contando ya con presencia en los principales mercados europeos y americanos.

La clave de nuestro éxito fue crear un equipo técnico interdisciplinar altamente cualificado capaz de conseguir soluciones eficientes y adaptadas a las necesidades de producción. El cual nos permite adaptarnos a las necesidades reales de nuestros clientes. Contamos para ello con un excelente equipo técnico y comercial el cual asesora a resolver los problemas que nuestros clientes nos trasladan.

Suministramos maquinaria para todo el proceso de producción en los tres sectores, Desde la entrada de la uva, aceituna, cereal hasta el proceso final de embotellado, etiquetado y palatización. Siempre pensando en mostrar y acercar las mejores marcas y productos que el mercado nos pueda ofrecer. Siempre cumpliendo con todos los requisitos que el mercado, que nuestros clientes, nos exigen de certificación y garantías. Poniendo en valor nuestros productos, de la misma manera, la propia fabricación como productos distribuidos por nuestra empresa.

Les ofrecemos también un excelente servicio técnico de reparación con nuestro propio equipo mecánico, y de recambios. El cual nos acerca a nuestros clientes de una forma que nos hace entender perfectamente sus necesidades. Fabricación y mecanización de los equipos a la medida del cliente. Que hace que el contacto con nuestros colaboradores / proveedores sea de una estrecha colaboración.



Una colaboración forjada durante años y que hace que la confianza en los productos por ambas partes se convierta en recomendaciones con amplio conocimiento.

Con una actualización continua de nuestros productos, un catálogo que continuamente está en movimiento. Lo que demuestra nuestra inquietud. Que hace que nuestro equipo esté en un proceso de implicación de aprendizaje continuo en todos los cambios, tanto de maquinaria como tecnológicos que puedan surgir. Siempre pensando en ofrecer a nuestros clientes la mejor oferta y que les pueda poner a la vanguardia en la elaboración de sus vinos, aceites y cervezas.

Nuestra vocación de servicio nos hace estar en las principales ferias y acontecimientos del sector tanto nacional como internacional. Apostando siempre por la innovación y proximidad hacia nuestros clientes.

Nuestra apuesta es también la difusión de todo aquello que consideramos importante para la mejora y mantenimiento de sus instalaciones. Haciendo valer aquellos conocimientos que a lo largo de los años hemos ido adquiriendo y asumiendo como valores imprescindibles para una excelente relación con un mercado ávido de nuevas tecnologías, nuevos procedimientos e inversiones importantes que hacen que el sector tenga una preocupación por sus instalaciones.

En estos momentos In,VIA ha generado una ágil dinámica de gestión de envíos, con un sistema de entrega en 24 – 48 horas, lo que nos ayuda nuestra gestión de stock que nos permite cumplir en la mayoría de los casos el tiempo de entrega máximo establecido.

In.VIA sigue apostando por los **VALORES, SOLUCIONES, HISTORIA, ASESORIA, EQUIPO, INNOVACIÓN, PROXIMIDAD y FUTURO.**

Y dando a nuestros clientes la máxima prioridad.





## V. NUESTROS CERTIFICADOS

### Certification alimentaria

#### DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PARA MATERIALES U OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Con la presente se realiza la declaración de conformidad del siguiente material destinados a entrar en contacto directo con alimentos, siendo:

##### Fabricante:

xxx

CIF xxx  
Dirección

##### Fecha:

##### Materia:

##### Artículo:

Los materiales empleados en la fabricación del artículo cumplen con la legislación de materiales en contacto con alimentos según el Reglamento (CE) 1831/2004 de forma que en las condiciones normales o previsibles de empleo, no transfieren sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan:

- representar un peligro para la salud humana
- provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos
- provocar una alteración de las características organolépticas de éstos

Los materiales han sido fabricados de acuerdo a las buenas prácticas en fabricación de materiales, en lo relativo al sistema de aseguramiento y control de calidad, según el Reglamento (CE) 2023/2006.

(En este párrafo se declara que LOS MATERIALES SE AJUSTAN A LA NORMATIVA ESPECÍFICA CORRESPONDIENTE, en función del tipo de material: plástico, inox, madera, ...)

Esta declaración es válida a partir de la fecha indicada y será sustituida, en el momento que se produzcan cambios sustanciales en la producción del material, capaces de modificar los requisitos esenciales establecidos, o bien modificación de la legislación aplicable.

Para que así conste, firmo la presente Declaración de conformidad:

(sello y firma)

Generalitat de Catalunya  
Departament de Salut

Generalitat de Catalunya  
Agència de Salut Pública de Catalunya

La inspecció té valors i vetlla i és responsable de fer arribar les notificacions que es produeixen a les dades que consten en aquest document, així com el casament distribuït de l'activitat.

Aquest registre no afecta la plena responsabilitat de l'empresari respecte al compliment de la legislació alimentària, ni substitueix cap altre que pugui ser necessari per a l'obtenció de l'activitat.

L'activitat és en comunicació a l'Agència d'Exercici de Comerç, Seguretat Alimentària i Salut del Ministeri de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat per tal que pugui ser inscrita en el Registre general d'empreses alimentàries i aliments (RGEDA).

Aquest document és una còpia autèntica amb el Codi Segur de Verificació (CSV), que té el mateix valor d'autenticitat que el document original, a partir del qual ha estat produït. En cas que l'usuari de gestió de la gestió administrativa o organitzativa que vulgui comprovar la veritat dels dades que s'hi troben a <http://www.gencat.cat/verificacio-documentos> i indiqui el CSV que apareix al peu del document.

La inspecció té valors i vetlla i és responsable de fer arribar les notificacions que es produeixen en les dades que consten en aquest document, així com el casament distribuït de l'activitat.

Aquest registre no afecta la plena responsabilitat de l'empresari respecte al compliment de la legislació alimentària, ni substitueix cap altre que pugui ser necessari per a l'obtenció de l'activitat.

La declaració de conformitat a l'Agència d'Exercici de Comerç, Seguretat Alimentària i Salut del Ministeri de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat per tal que pugui ser inscrita en el Registre general d'empreses alimentàries i aliments (RGEDA).

Este documento es una copia auténtica con el Código Seguro de Verificación (CSV), que tiene el mismo valor de autenticidad que el documento original, a partir del cual ha sido producido. En el caso de que el usuario de gestión de la gestión administrativa o organizativa que quiera comprobar la veracidad de los datos que se encuentran en este documento, puede hacerlo en <http://www.gencat.cat/verificacio-documentos> indicando el CSV que aparece al pie del documento.

La copia del Servei de Registre i Control Alimentari i Salut  
Adm. General i Control  
Ref: 33-04750/CAT - Exp. 18357

Normativa aplicable

- Llei 22/1990 de 24 de juliol de 1990 de la higiene i el control alimentari (DOGC núm. 347, de 24/07/1990)
- Llei 44/1990, del 22 d'octubre, de salut pública (DOGC núm. 5405, de 20/10/1990)
- Real Decret 1313/2011, de 15 d'octubre, sobre registre general d'empreses alimentàries i aliments (DOGC núm. 57, de 04/10/2011)
- Reglament 1831/2004, de 28 d'abril, del Parlament Europeu i del Consell, sobre la higiene dels productes alimentaris (DOCE L 100, de 22/04/2004)
- Reglament 1825/2014, del Parlament Europeu i del Consell de 28 d'octubre, sobre els controls oficials efectuat per garantir la veritat del compliment de la legislació en matèria de productes alimentaris i la retirada dels productes alimentaris (DOCE L 304, de 28/10/2014)
- Llei 20/2013, de 20 d'octubre, del procediment administratiu comú de les entitats públiques (DOGC núm. 238, de 22/10/2013)

Notificació: 65-09  
Emissió: 03/10/2013 a les 10:00 h  
Data d'emissió: 03/10/2013

Original electrònic / Còpia autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

040855JG57708572H0G1P571ZM173Z

Data d'emissió: 03/10/2013  
Data d'actualització: 03/10/2013  
Pàgina 1 de 2



## VI. NUESTRAS ALMAZARAS





# In VIA

La solución desde 1912

Pol. Ind. Domenys II  
Cruce Avda. Tarragona 148 - C. Xarel·lo  
08720 Vilafranca del Penedés. Barcelona  
Tel: 938902418 - Fax: 938172844  
e-mail: [Info@invia1912.com](mailto:Info@invia1912.com)



# In VIA

La solución desde 1912

Pol. Ind. Domenys II  
Cruce Avda. Tarragona 148 - C. Xarel·lo  
08720 Vilafranca del Penedés. Barcelona  
Tel: 938902418 - Fax: 938172844  
e-mail: Info@invia1912.com

## **GARANTIZA TU FUTURO INVIRTIENDO HOY EN IN VIA**



copyright ©2019 ES B 66876533 all rights reserved