



ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

ProCert AG

(akkreditiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standarddeigners), dass die Verarbeitungstätigkeiten von

Grauwiler Fleisch AG - Werk 2 (Zerlegerei/ Küche)

Hagenastrasse 25

4056 Basel

Schweiz

COID: 5801

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Fleischzerlegung inklusive Dressieren und Abpacken (ohne Schlachten). Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen auf Basis von Geflügel-, Schweine- und Rindfleisch. Spätzli und andere Halbfertiggerichte sind nicht im Geltungsbereich dieser Zertifizierung.

Meat cutting and packing included preparing (without slaughtering). Production of meat products and meat preparations of poultry, pork and beef. Spätzli and other semi-processed products are not included in the certification scope.

Produktscope:

1 – Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte

Technologie Scope:

D, E, F *

die Anforderungen des

IFS Food

Version 6, April 2014

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

auf höherem Niveau

mit einer Bewertung von 95,36 %
erfüllt

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:

11590-36

Tag des Audits:

25. – 26. April 2017

Datum der Zertifikatsausstellung:

02. Juni 2017

Zertifikatsgültigkeit bis:

25. Juni 2018

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:

07. März – 16. Mai 2018

Bern, 02. Juni 2017

Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Perez José-Michel
Mitglied der Zertifizierungskommission



* Die Aufschlüsselung der einzelnen Technology Scopes finden Sie im IFS Food Version 6.