

ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

ProCert AG

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

Albert Spiess AG

Dorfstrasse 64

7220 Schiers

Schweiz

COID: 35945

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktion von Bündner Fleischspezialitäten (in Schlauchbeutel und geschnitten in Kunststofffolien), Hirsch- und Rehpeffer sowie Produkte wie Rindssauerbraten in Schalen (Kunststoff) autoklaviert, die Trocknung der Rohpökelwaren erfolgt an den Standorten Schiers und Frauenkirch

Production of "Bündner" meat specialities (in tubular bags and sliced in plastic foil), deer and roe pepper as well as autoclaved products like beef "Sauerbraten" in plastic cups. The process of drying of the curing meat products will be done at site Schliers and Frauenkirch

Produktscope:

1 – Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte

Technologie Scope:

A, C, D, E, F *

die Anforderungen des

IFS Food

Version 6, April 2014

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

auf höherem Niveau

mit einer Bewertung von 95.88%
erfüllt

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:

10680-36

Tag des Audits:

16 – 18. April 2018

Datum der Zertifikatsausstellung:

22. Mai 2018

Zertifikatsgültigkeit bis:

14. Juli 2019

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:

25. März 2019 – 03. Juni 2019

Bern, 22. Mai 2018

Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Fiorenzo Bodrato
Mitglied der Zertifizierungskommission



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