



ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle ProCert AG, akkreditiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardesigners, dass die Verarbeitungstätigkeiten der untenstehenden Organisation die Anforderungen des IFS Food und anderer zugehöriger, normativer Dokumente erfüllen.

Carna Gallo AG

Steinacker 19
9556 Affeltrangen (Schweiz)



Standard

IFS Food

Version 6.1, November 2017

Zertifizierungsbereich des Audits:

Herstellung (Mischen, Füllen, Backen, Kochen, Pasteurisieren, Panieren, Frittieren) sowie Slicen und Verpackung von Brühwurst, Kochpöckelware, Hackfleischprodukten und Fleischzubereitungen in Vakuum und Schutzgasverpackung

Production (mixing, filling, baking, cooking, pasteurizing, breading, deep-frying) as well as slicing and packaging of cooked sausage, cooked cured meats, minced meat products and meat preparations in vacuum and modified atmosphere packaging (MAP)

COID	12831
Niveau	Höheres Niveau
Mit einer Bewertung von	95.82 %
Produkt-Scopes	1 Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte
Technologie-Scopes	B, C, D, E, F
Auditart	angekündigt
Tag des Audits	1. - 3. Oktober 2018
Zeitspanne für nächstes Audit (oder nicht angekündigtes Audit)	5. August 2019 - 14. Oktober 2019
Datum der Zertifikatausstellung	7. November 2018
Zertifikatsgültigkeit bis	24. November 2019 *



Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Philipp Ruckli
Mitglied der Zertifizierungskommission

* Vorbehaltlich der Aussetzung oder des Entzugs der Zertifizierung. Nur das öffentliche Register von ProCert (www.procert.ch, Zertifikate) und von IFS (Zugang über QR-Code) bestätigen die Gültigkeit