



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.



FF Frischfleisch AG

Zeughausstrasse 14
6210 Sursee (Schweiz)



Standard

IFS Food

Version 6.1, November 2017

Zertifizierungsbereich des Audits:

Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Kälbern und Schweinen, Zerlegung und Verpackung von Frischfleisch und Tiefkühlfleisch, Herstellung von Fleischzubereitungen. Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen Prozesse und / oder Produkte ausgelagert

Slaughtering and cutting of cattle, calves and pigs, cutting and packing of fresh meat and frozen meat, production of meat preparations. Beside own production, company has outsourced processes and/or products

COID	58170
Niveau	Höheres Niveau
Mit einer Bewertung von	96.74 %
Produkt-Scopes	1 Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte
Technologie-Scopes	C, D, E, F
Auditart	angekündigt
Tag des Audits	17. - 19. September 2018
Zeitspanne für nächstes Audit (oder nicht angekündigtes Audit)	12. Juli 2019 - 20. September 2019
Datum der Zertifikatausstellung	17. Oktober 2018
Zertifikatsgültigkeit bis	31. Oktober 2019 *



Christian Schwob
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