

ZERTIFIKAT



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

AGRIZERT Zertifizierungs GmbH

(akkreditiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardesigners),

AGRIZERT Zertifizierungs GmbH

Siebenmorgenweg 6-8

53229 Bonn

www.agrizert.de

dass die Verarbeitungstätigkeiten von

BARD frische Küche GmbH

Lyonerring 10

66121 Saarbrücken



Veterinärkontrollnummer: DE EV 1194 EG

COID: 11757

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktion von frischen, gekühlten Halbfertig- und Fertigprodukten im Convenience-Bereich (z.B. Kartoffelprodukte, Kohlrouladen, Fleischzubereitungen, Wraps, Schmalz), verpackt unter Schutzgasatmosphäre in PP/Alu-Schalen sowie in HDPE-Folienbeuteln (TK-Produkte) //

Production of fresh, chilled semi-finished and finished convenience products (e.g. potato products, cabbage rolls, meat preparations, wraps, lard), packed under modified atmosphere in PP/aluminum trays as well as in HDPE bags (frozen products).

Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen Prozesse und / oder Produkte ausgelagert // beside own production the company has outsourced processes and / or products.

mit den Produktscope:

1. Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte, 5. Obst und Gemüse, 7. Kombinierte Produkte

und Technologiescope:

B, D, E, F*

die Anforderungen des

IFS Food, Version 6.1, November 2017

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente auf **Höherem Niveau** erfüllen.

Zertifikat-Registrier-Nr.:	IFSAGZ2314
Datum des Audits:	17.02.2021 und 18.02.2021
Datum der Zertifikatsausstellung**:	09.04.2021
Zertifikat gültig bis:	10.04.2022
Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:	20.12.2021 - 28.02.2022
oder unangekündigt im Zeitraum:	25.10.2021 – 28.02.2022
Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit:	n/a



Bonn, 09.04.2021

Zertifizierungsstelle

*Die Aufschlüsselung der Technologiescope finden Sie im IFS Food, Version 7.

**Das Datum der Zertifikatsausstellung entspricht dem Datum der Zertifizierungsentscheidung.