

ZERTIFIKAT



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

LVA GmbH

(authorisiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardgeigners), dass die Verarbeitungstätigkeiten von

AGER Speck- und Wildspezialitäten Ges.m.b.H.

Am Steinerbach 20

6306 Söll

Österreich

COID: 5478

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Zerlegung und Verpackung (VAC) von Wildfleisch (roh, gekühlt oder tiefgekühlt) und Wildfleischzubereitungen (marinierte Rohfleischprodukte); Herstellung und Verpackung (VAC, MAP) von Rohpökelfleisch (Wild und Schwein) und Wildrohurst. Vom Zertifizierungsbereich ausgeschlossen sind (tiefgekühlte) "ready-to-eat"-Produkte wie z.B. "Hirschgulasch". (Dismembering and packing (VAC) of venison (raw, cooled or deep frozen) and venison preparations (marinated raw meat products); Production and packing (VAC, MAP) of raw cured products (venison and pork) and venison raw sausages. Excluded from the certification scope are (deep frozen) "ready-to-eat" menus like "Hirschgulasch").

Produktscope:

1 - Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte

Technology Scopes:

C, D, E, F *

die Anforderungen des

IFS Food

Version 6.1, November 2017

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

auf Höherem Niveau

mit einer Bewertung von 96,92 % erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:

IFS_19-108_01

Tag des Audits:

13.05.2019 - 14.05.2019

Datum der Zertifikatsausstellung:

25.06.2019

Zertifikatsgültigkeit bis:

02.07.2020

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:

13.03.2020 - 22.05.2020
oder unangekündigt

Klosterneuburg, am 25.06.2019

Katharina Raab-Kashofer



Name und Unterschrift des Verantwortlichen in der Zertifizierungsstelle

Adresse der Zertifizierungsstelle: Magdeburggasse 10, A-3400 Klosterneuburg

* Die Aufschlüsselung der einzelnen Technology Scopes finden Sie im Standard IFS Food Version i.d.g.F.