



ZERTIFIKAT



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

LVA GmbH

(akkreditiert 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

AT 70244 EG (site RW), AT 70278 EG (site WB)

COID: 5478

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

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

Technologie-Scope:

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 96,51 % erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:

IFS_21-085-01

Tag des Audits:

18.05.2021-19.05.2021

Datum der Zertifikatsausstellung:

16.06.2021

Zertifikatsgültigkeit bis:

02.07.2022

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:

13.03.2022 - 22.05.2022
oder unangekündigt

Klosterneuburg, am 16.06.2021

Martin Hofer

Name und Unterschrift des Verantwortlichen in der Zertifizierungsstelle

Adresse der Zertifizierungsstelle: Magdeburggasse 10, A-3400 Klosterneuburg

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

