



ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle IFCS Institute for Food Chain Standards GmbH, akkreditiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardesigners, dass die Verarbeitungsaktivitäten von

Reichenbacher Wurstfabrik Walter Schaller
Inhaber Ralf Schaller e.K.
Buchenstraße 1, 08468 Reichenbach im Vogtl.
Deutschland
(DE-EV-1237-EG)
COID: 15159

für den Zertifizierungsbereich des Audits

Produktion von Fleischzubereitungen (Frischfleisch, geschnitten, mariniert; Fleischspieße), Schweineschmalz und Griebenschmalz, Koch-, Brüh- und frischer Rohwurst, Pökel- und Kochpökel- und Aspikwaren, verpackt in Folie (PA/PE) Vakuum/MAP, in PVC-Becher und PP-Eimer. Produktion von Glaskonserven mit Wurst, Suppen (Fleischbasis, Gemüse) und Fonds (Knochen, immer mit Gemüse).
Ausschluss: Herstellung von Mayonaisen und Feinkostsalaten.

Production of meat preparations (fresh meat, sliced, marinated; meat skewers), pork lard and greaves lard, cooked, scalded and fresh raw sausage, cured and cooked cured and aspic products, packed in foil (PA/PE) vacuum/MAP, in PVC cups and PP buckets. Production of glass preserves with sausages, soups (meat base, vegetables) and stocks (bones, always with vegetables).

Exclusion: Production of mayonnaises and delicatessen salads

Produkt-Scope: 1. Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte,
Produkt-Scope: 7. Kombinierte Produkte
Technologie-Scopes: A, B, C, D, E, F

die Anforderungen des

IFS Food

Version 6.1, November 2017

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

auf Basisniveau
erfüllen.

Neben der eigenen Produktion lagert das Unternehmen Prozesse und/ oder Produkte aus.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:	IC04711 103 19
Tag des Audits:	29.04.2019 – 03.05.2019
Datum der Zertifikatausstellung:	20.06.2019
Zertifikatgültigkeit bis:	27.06.2020
Zeitraum des nächsten Audits:	08.03.2020 – 17.05.2020 oder unangekündigt

Hoppegarten (Mark), 20.06.2019

Dr. Thomas Schnick
Geschäftsführung

