

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle LACON GmbH (akkreditiert nach der ISO 17065 für Zertifizierungen nach dem IFS sowie einen Vertrag mit den IFS-Standardgeignern geschlossen hat) dass die Verarbeitungstätigkeiten von

Bio Metzgerei Juffinger GmbH
Marbling 15
6335 Thiersee
Österreich

Veterinärkontrollnummer: AT-70826-EG
COID: 45380



für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktscope:
1 - Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte
4 - Milchprodukte
7 - Kombinierte Produkte

Technology Scopes:
B, C, D, E, F *

Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen und Lämmern.
Herstellung von Brüh-, Koch- und Rohwurst sowie rohen und gekochten Schinken, Geflügelfleischerzeugnissen, gekühlt und tiefgekühlt, Sülze Artikeln, Bauernschmalz und Slicern von Käse.
Verpackung unter Vakuum/Schutzatmosphäre in Vakuum- und Schrumpfbeutel sowie Siegelschalen.

Slaughtering and deboning of cattle, pigs and sheeps.
Manufacturing of brewed, cooked and raw sausages and raw and cooked ham poultry meat products, cold and deep frozen, brawn products, fat spread and slicing of cheese.

Packaging under vacuum / protective atmosphere in vacuum and shrink bags as well as sealing trays.

die Anforderungen des

IFS Food
Version 6.1, November 2017
und anderer zugehöriger, normativer Dokumente
auf Höherem Niveau
erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:	F-43385-2020-01
Tag des Audits:	10.09.2020
Datum der Zertifikatsausstellung:	07.10.2020
Zertifikat gültig bis:	28.10.2021
Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:	09.07.2021 - 17.09.2021

Offenburg, den 07.10.2020

S. Schönberg
Stefanie Schönberg
Leitung Zertifizierung

Geschäftsstelle: LACON GmbH, Moltkestraße 4, 77654 Offenburg



* Die Aufschlüsselung der einzelnen Technology Scopes finden Sie im IFS Food Version 6.1
Dieses Zertifikat ist Eigentum der Zertifizierungsstelle und muss auf Nachfrage zurückgegeben werden.