



ZERTIFIKAT



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

LVA GmbH

(akkreditiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standarddeigners), dass die Verarbeitungstätigkeiten von

Sonnberg Biofleisch GmbH

Sonnbergstraße 1 sowie Almstraße 15

4273 Unterweißenbach

Österreich

AT41470 and AT40514

COID:46314

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Schlachtung und Zerlegung von Schweinen, Rindern und Schafen; Herstellung und Verpackung (unter Vakuum oder Schutzgas) von frischem Fleisch und Dry-Aged Beef, Brüh-, Koch- und Rohwürsten sowie Roh- und Kochpökelfleisch. Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen auch ausgelagerte Prozesse. (Slaughtering and dismembering of pork, cattle and sheep; production and packing (under vacuum or modified atmosphere) of fresh meat and dry-aged beef, boiled and raw sausages as well as raw and boiled cured products. Beside own production, company has outsourced processes and/or products).

Produktscope:

1 - Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte

Technology Scopes:

B, C, D, E, F *

die Anforderungen des

IFS Food

Version 6.1, November 2017

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

auf Basisniveau

mit einer Bewertung von 94,68 % erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:

IFS_20-120_01

Tag des Audits:

16.09. - 18.09.2020

Datum der Zertifikatsausstellung:

30.10.2020

Zertifikatsgültigkeit bis:

28.11.2021

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:

09.08.2021 - 18.10.2021
oder unangekündigt

Klosterneuburg, am 30.10.2020



Karin Homola

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.