



ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle ProCert AG, akkreditiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardesigners, dass die Verarbeitungstätigkeiten der untenstehenden Organisation die Anforderungen des IFS Food und anderer zugehöriger, normativer Dokumente erfüllen.

Fleischtrocknerei Churwalden AG

Riedlöserstrasse 11
7302 Landquart (Schweiz)



Standard

IFS Food

Version 6.1, November 2017

Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktion von Bündner Fleischspezialitäten, Fleischwaren und -snacks: Rauchfleisch, Luftgetrocknete Fleischprodukte: Bündnerfleisch, Hobelfleisch, Rohschinken, Speck, Coppa,

Rohwürste, Brühdauerwurst (minipic), an folgenden Standorten:

Standort Chur: Salzerei

Standort Churwalden: Reiferei

Standort Landquart: Slicerei, Verpackung, Kommissionierung, Herstellung von Wurstwaren.

Standort Trin (Gurtner AG Montenaro Fleischwaren): Fleisch Salzen und Trocknen.

COID	31130
Niveau	Höheres Niveau
Produkt-Scopes	1 Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte
Technologie-Scopes	B, C, D, E, F
Auditart	angekündigt
Tag des Audits	29. April - 2. Mai 2019
Zeitspanne für nächstes Audit (oder nicht angekündigtes Audit)	1. März 2020 - 10. Mai 2020
Datum der Zertifikatausstellung	3. Juni 2019
Zertifikatsgültigkeit bis	20. Juni 2020 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Gustav Gallasz
Mitglied der Zertifizierungskommission

* Vorbehaltlich der Aussetzung oder des Entzugs der Zertifizierung. Nur das öffentliche Register von ProCert (www.procert.ch, Zertifikate) und von IFS (Zugang über QR-Code) bestätigen die Gültigkeit