

CERTIFICATE

Certificaat –
registratienummer:
IFS-IS 231224

COID nummer: 6487

Auditdatum:
20-01-2021

Uitgiftedatum van het
certificaat:
29-01-2021

Certificaat geldig tot:
14-03-2022

Volgende audit te verrichten
in de periode 8 weken voor
en 2 weken na:
18-01-2022
of onaangekondigd



Vinçotte Nederland B.V.

Verklaart als ISO/IEC Norm 17065 geaccrediteerde certificerende instelling voor de IFS certificering en op basis van een overeenkomst met de IFS eigenaar, bevestigt dat de verwerkingsactiviteiten van

Theo Bauwens NV
Heikenstraat 5
9240 ZELE
BELGIE

voor de scope: Productie van (snijden, pekelen, verkleinen, mengen, koken, roken, bakken, braden, pasteurisatie) vleesproducten (varkensvlees, rundvlees, kip, kalkoen) verpakt onder vacuüm (gekoeld of bevroren) of versneden in MAP, of naakt ingevroren in E-2 kratten (speklappen). Productie van mechanisch ontbeend, diepgevroren varkensvlees voor de voedselverwerkende industrie, diepvries in naakte blokken in pallet gewikkeld of in blokken in plasticfolie. Productie van (snijden, marineren, mengen, vullen, pasteurisatie, verkleinen) vlees verpakt in plastic bakers onder MAP, voor distributie op omgevingstemperatuur.

Product scope(s) en technologische scope(s):
1, B, C, D, E, F

voldoen aan de eisen zoals omschreven in de

IFS Food
Version 6.1, November 2017

op hoger niveau
met een score van 96.96%

Laatste audit onaangekondigd uitgevoerd: n/a

For Vinçotte Nederland B.V.
René Voermans

Scheme Manager

This certificate remains the property of Vinçotte Nederland B.V., Obrechtstraat 28E, 8031 AZ Zwolle, The Netherlands
For verification of validity: +31 (0)88 4722320 or
food@vincotte.nl

