



Management Service

ZERTIFIKAT

UNANGEKÜNDIGTES AUDIT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle
TÜV SÜD Management Service GmbH

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



Bösinger Fleischwaren GmbH
 Riedstr. 9, 78662 Bösingen, Deutschland
 COID: 1133

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Herstellung von Rohpökelwaren (Rohschinken, Schwarzwälder Schinken und Speck), Kochpökelwaren, Brühwurst und Rohwurst, Aufschneiden und Verpacken in Folien unter Vakuum oder modifizierter Atmosphäre. Die Produktion von Feinkostsalaten und Fertiggerichten im Darm (Saucen/Suppen/Eintöpfe) ist von der Zertifizierung ausgeschlossen. Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen ausgelagerte Prozesse und / oder Produkte

(Zertifizierungsbereich des Audits in Englisch gemäß Anlage.)

Product Scope: IFS Food 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 Foundation Level erfüllen.

Tag des Audits: 23.06.2020 - 24.06.2020

Zertifikat-Registrier-Nr.: 12 024 25745 TMS
 Auftrags-Nr.: 70077989

Das nächste Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen: 21.04.2021 bis 30.06.2021 oder unangekündigt

Zertifikatsgültigkeit bis: 10.08.2021

Datum der Zertifikatsausstellung: 10.08.2020




 Product Compliance Management
 München, 11.08.2020



Anlage zur Zertifizierungsurkunde Nr.: 12 024 25745 TMS

Zertifizierungsbereich des Audits in Englisch:

Production of raw cured meat products (Raw ham, Black Forest ham and bacon), cooked ham, cooked sausage and dry, fermented sausage, slicing and packaging in foils under vacuum or modified atmosphere. The production of delicatessen salads and convenience products (sauces/ soups / stews) is excluded from the certification. Beside own production, company has outsourced processes and/or products




Product Compliance Management
München, 11.08.2020

