

Z E R T I F I K A T

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle LACON GmbH (akkreditiert nach der ISO/IEC Guide 65 45011 für Zertifizierungen nach dem IFS sowie einen Vertrag mit den IFS-Standardgeignern geschlossen hat) dass die Verarbeitungstätigkeiten von

**Reischenbeck KG (COID: 42011)
Wang 15
83567 Unterreit
Deutschland**

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

1 - Fleisch, Fleischprodukte, C, D, E, F
Geflügel und Geflügelprodukte

**Produktion von Rinderkutteln, Ochsenmaul, Ochsenmaulsalat
und Kalbslunge (ganz, geschnitten, tiefgekühlt, vakuiert
gekühlt)**

**Production of beef tripe, ox-muzzle, ox-muzzle salad and calf
lung (whole, cut, deep-frozen, in vacuum, chilled)**

die Anforderungen des

**IFS Food
Version 6, April 2014**
und anderer zugehöriger, normativer Dokumente
auf Höherem Niveau
erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:	F-41449-2016-01
Tag des Audits:	11.11.2016
Datum der Zertifikatsausstellung:	20.12.2016
Zertifikat gültig bis:	23.01.2018
Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:	04.10. – 13.12.2017

Offenburg, den 20.12.2016


Jürgen Schwarz
Kontrollstellenleitung

Geschäftsstelle: LACON GmbH, Moltkestraße 4, 77654 Offenburg

