

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle LACON GmbH (akkreditiert nach der ISO 17065 für Zertifizierungen nach dem IFS sowie einen Vertrag mit den IFS-Standardgeignern geschlossen hat) dass die Verarbeitungstätigkeiten von

**Reischenbeck KG**

**Wang 15**

**83567 Unterreit**

**Deutschland**

Veterinärkontrollnummer: DE-BY 10768 EG

COID: 42011



für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktscope:  
1 - Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte  
7 - Kombinierte Produkte

Technology Scopes:  
C, D, E, F \*

**Produktion von Rinderkutteln, Ochsenmaul,  
Ochsenmaulsalat und Kalbslunge (ganz, geschnitten,  
tiefgekühlt, vakuumiert 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 6.1, November 2017**

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente  
**auf Höherem Niveau**  
erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:	F-41449-2020-01
tTag des Audits:	12.11.2020
Datum der Zertifikatsausstellung:	18.12.2020
Zertifikat gültig bis:	23.01.2022
Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:	04.10.2021 - 13.12.2021

Offenburg, den 18.12.2020



*S. Schönberg*  
Stefanie Schönberg  
Leitung Zertifizierung

Geschäftsstelle: LACON GmbH, Moltkestraße 4, 77654 Offenburg



\* Die Aufschlüsselung der einzelnen Technology Scopes finden Sie im IFS Food Version 6.1  
Dieses Zertifikat ist Eigentum der Zertifizierungsstelle und muss auf Nachfrage zurückgegeben werden.