

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle LACON GmbH (ISO/IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstelle für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner der IFS Management GmbH), dass die Verarbeitungstätigkeiten von

Reischenbeck KG
Wang 15
83567 Unterreit
Deutschland
COID: 42011



GLN: 4037215000002

Behördliche Zulassungsnummer: DE-BY 10768 EG

für den Zertifizierungsbereich des Assessments:

Produktion von Rinderkutteln, Ochsenmaul, Ochsenmaulsalat und Kalbslunge (roh, gekocht, ganz, geschnitten, tiefgekühlt, gekühlt), vakuumverpackt in Transportgebinden oder in Schlauchbeuteln.

Production of beef tripe, ox mouth, ox mouth salad and veal lung (raw, cooked, whole, cut, frozen, chilled), vacuum-packed in transport containers or in tubular bags.

Produkt-Scopes:
1 – Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte

Technologie-Scopes:
C, D, E, F *

die Anforderungen des

IFS Food
Version 7, Oktober 2020
und anderer zugehöriger, normativer Dokumente
auf höherem Niveau
mit einer Bewertung von 98,00 % erfüllen.

Zertifikat-Registrierungs-Nr.:	F-41449-2021-01
Tag des Assessments:	26.11.2021
Datum der Zertifikatsausstellung:	27.12.2021
Zertifikatgültigkeit bis:	23.01.2023
Nächstes Assessment ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:	
Im Falle eines angekündigten Assessments:	04.10.2022 - 13.12.2022
Im Falle eines unangekündigten Assessments:	09.08.2022 - 13.12.2022
Letztes unangekündigt durchgeführtes Assessment:	N/A



Offenburg, 27.12.2021

S. Schörberg
Stefanie Schörberg
Leitung Zertifizierung



Geschäftsstelle: LACON GmbH, Moltkestraße 4, 77654 Offenburg

* Die Aufschlüsselung der einzelnen Technologie-Scopes finden Sie im IFS Food Version 7.
Dieses Zertifikat ist Eigentum der Zertifizierungsstelle und muss auf Nachfrage zurückgegeben werden.