

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:

Herstellung von Rinderkutteln, Ochsenmaul, Ochsenmaulsalat und Kalbslunge (roh, gekocht, ganz, geschnitten, tiefgekühlt, gekühlt), verpackt in Schlauchbeuteln, Kunststoffeimern, vakuumverpackt in Kunststofffolien, lose in Kunststoff-Wanneneinsätzen und Kistenauskleidungen

Production of beef tripe, ox mouth, ox mouth salad and veal lung (raw, cooked, whole, cut, deep-frozen, chilled), packed in tubular bags, plastic buckets, vacuum-packed in plastic films, loose in plastic tub inserts and box linings

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 97,11 % erfüllen.

Zertifikat-Registrierungs-Nr.:	F-41449-2022-01
Tag des Assessments:	10.11.2022
Datum der Zertifikatsausstellung:	13.12.2022
Zertifikatgültigkeit bis:	23.01.2024
Nächstes Assessment ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:	
Im Falle eines angekündigten Assessments:	04.10.2023 - 13.12.2023
Im Falle eines unangekündigten Assessments:	09.08.2023 - 13.12.2023
Letztes unangekündigt durchgeführtes Assessment:	N/A



Offenburg, 13.12.2022

S. Schönberg
Stefanie Schönberg
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.