

Zertifikat

Hiermit wird bescheinigt, dass das Managementsystem von:

T. Boer & zn B.V.

's-Gravenweg 114 and 350, 2911 CJ Nieuwerkerk aan den IJssel, Niederlande

durch LRQA geprüft und bewertet wurde und den folgenden Normen entspricht:

ISO 22000:2018

Lebensmittelkette (Unter-) Kategorie: CI

Gültigkeits-Nr.: ISO 22000 – 0016770

Dieses Zertifikat ist nur in Verbindung mit dem Zertifikatsanhang gültig, wobei dieser Anhang mit den zugehörigen Niederlassungen die gleiche Referenznummer haben muss.

Das Managementsystem ist anwendbar für:

Die Schlachtung von Fleischkälbern, das Zerlegen, Ausbeinen, Zuschneiden, Portionieren, Verarbeiten, Brühen und Verpacken von Kalbfleisch, verkaufsfertige Kalbfleischprodukten und Kalbfleischzubereitungen, Brühprodukten und Nebenprodukten.



Paul Graaf

Area Operations Manager, Europe

Ausgestellt von: LRQA Limited



Zertifikatsanhang

Niederlassung

Tätigkeiten

T. Boer & zn B.V.

's-Gravenweg 114 and 350, 2911 CJ Nieuwerkerk aan den IJssel, Niederlande

ISO 22000:2018

Die Schlachtung von Fleischkälbern, das Zerlegen, Ausbeinen, Zuschneiden, Portionieren, Verarbeiten, Brühen und Verpacken von Kalbfleisch, verkaufsfertige Kalbfleischprodukten und Kalbfleischzubereitungen, Brühprodukten und Nebenprodukten.

T. Boer & zn B.V.

's-Gravenweg 350, 2911 CJ Nieuwerkerk aan den IJssel, Niederlande

ISO 22000:2018

Die Schlachtung von Fleischkälbern, das Zerlegen, Ausbeinen, Zuschneiden, Portionieren, Verarbeiten, Brühen und Verpacken von Kalbfleisch, verkaufsfertige Kalbfleischprodukten und Kalbfleischzubereitungen, Brühprodukten und Nebenprodukten.

