

# Certificat d'Approbation

Nous certifions que le Système de Management de la société :

## T. Boer & zn B.V.

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

a été approuvé par la société LRQA selon les normes suivantes :

**ISO 22000:2018**

**Sous catégorie de la chaîne alimentaire : CI**

Numéro(s) d 'approbation : ISO 22000 – 0016770

Ce certificat n'est valable que s'il est accompagné de l'annexe portant le même numéro, et sur laquelle figure la liste des sites correspondant à l'approbation.

**Le Système de Management concerne :**

L'abattage, la fente des carcasses, la découpe, le désossage, a réduction, la mise en portions, l'assaisonnement, l'échaudage et le conditionnement de viande de veau, e produits à base de viande de veau prêt à consommer, viande de veau d'assaisonnement, produits échaudés et des produits dérivés.



**Paul Graaf**

Area Operations Manager, Europe

Emis par : LRQA Limited



# Annexe au certificat

Site	Activités
<p><b>T. Boer &amp; zn B.V.</b>  's-Gravenweg 114 and 350, 2911 CJ Nieuwerkerk aan den IJssel, Hollande</p>	<p><b>ISO 22000:2018</b>  L'abattage, la fente des carcasses, la découpe, le désossage, a réduction, la mise en portions, l' assaisonnement, l'échaudage et le conditionnement de viande de veau, e produits à base de viande de veau prêt à consommer, viande de veau d'assaisonnement, produits échaudés et des produits dérivés.</p>
<p><b>T. Boer &amp; zn B.V.</b>  's-Gravenweg 350, 2911 CJ Nieuwerkerk aan den IJssel, Hollande</p>	<p><b>ISO 22000:2018</b>  L'abattage, la fente des carcasses, la découpe, le désossage, a réduction, la mise en portions, l' assaisonnement, l'échaudage et le conditionnement de viande de veau, e produits à base de viande de veau prêt à consommer, viande de veau d'assaisonnement, produits échaudés et des produits dérivés.</p>

