

CERTYFIKAT Nr 59/QAFP/16



Na podstawie przeprowadzonego procesu kontroli

niniejszym zaświadcza się, że

REYDROB SP. Z O.O. PRZEDSIĘBIORSTWO DROBIARSKIE

96-127 Lipce Reymontowskie; ul. Golki 19

wytwarza produkty zgodnie ze specyfikacją i standardami

Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP

"Quality Assurance for Food Products"

w zakresie zeszytu branżowego „TUSZKI, ELEMENTY I MIĘSO Z KURCZAKA, INDYKA I MŁODEJ POLSKIEJ GĘSI OWSIANEJ. WYMAGANIA PRODUKCYJNE I JAKOŚCIOWE. - wyd. nr 3 z dnia 24.12.2013 r.”

w obszarze **produkcji zwierzęcej, uboju, rozbioru.**

Certyfikat wydany przez: Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o.
ul. Modlińska 6 lok. 207
03-216 Warszawa

Jednostka akredytowana przez Polskie Centrum Akredytacji AC 148

Termin ważności: od 06.10.2016 do 06.10.2017

Integralną część certyfikatu stanowią załączniki w ilości: 2 szt.



Warszawa, dn. 06.10.2016 r.

Typ programu certyfikacji wyrobu: 6 wg PKN-EN ISO/IEC 17067:2015

Aktualizacja z dnia 30.01.2017 r.

Kolejne wydanie certyfikatu automatycznie anuluje wydanie poprzednie

ZAŁĄCZNIK NUMER 1

DO CERTYFIKATU

NR 59/QAFP/16 wydanego w dniu 06.10.2016 r.

Dla

REYDROB SP. Z O.O.

PRZEDSIĘBIORSTWO DROBIARSKIE

96-127 Lipce Reymontowskie; ul. Golki 19

Zakres działalności objętej certyfikatem Systemu QAFP:

L.p.	Zakres działalności objętej certyfikatem	Produkty otrzymywane w ramach Systemu QAFP	
		Rodzaj produktów	Ilość (t)
1.	Kulinarne mięso z piersi kurczaka	Pierś z kurczaka bez skóry i bez kości - połowa z połówką	4 000,0
2.	Tuszki i elementy z kurczaka	Ćwiartka z kurczaka	3 000,0
		Podudzie z kurczaka	1 000,0
		Skrzydło całe z kurczaka	1 300,0
		Tuszka z kurczaka	16 000,0
		Udo z kurczaka	1 300,0

Kolejne wydanie załącznika automatycznie anuluje wydanie poprzednie.

Warszawa, dn. 06.10.2016 r.

Aktualizacja z dnia 30.01.2017 r.