

CERTYFIKAT Nr 66/QAFP/16



Na podstawie przeprowadzonego procesu kontroli
niniejszym zaświadcza się, że

ZAKŁADY MIĘSNE „ZAKRZEWSKY”

Dariusz Zakrzewski, Janusz Zakrzewski Spółka Jawna
08-330 Kosów Lacki; ul. Wiejska 7

spełnia wymagania techniczne i organizacyjne

Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP

w zakresie zeszytu branżowego „KULINARNE MIĘSO WIEPRZOWE. WYMAGANIA PRODUKCYJNE
I JAKOŚCIOWE. - wyd. nr 4 z dnia 24.12.2013 r.”

w obszarze **uboju i 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 11.10.2016 do 11.10.2017
Integralną część certyfikatu stanowią załączniki w ilości: 1 szt.



Warszawa, dn. 11.10.2016 r.

System certyfikacji nr 6 wg normy PN-EN ISO/IEC 17067:2013

Kolejne wydanie certyfikatu automatycznie anuluje wydanie poprzednie

ZAŁĄCZNIK NUMER 1

DO CERTYFIKATU

NR 66/QAFP/16 wydanego w dniu 11.10.2016 r.

Dla

ZAKŁADY MIĘSNE „ZAKRZEWSKY” Dariusz Zakrzewski, Janusz Zakrzewski Spółka Jawna
08-330 Kosów Lacki; ul. Wiejska 7

Zakres działalności objętej certyfikatem Systemu QAFP:

L.p.	Zakres działalności objętej certyfikatem	Produkty otrzymywane w ramach Systemu QAFP	
		Rodzaj produktów	Ilość (t)
1	Ubój	Trzoda chlewna – tusze wieprzowe	150,0
2	Kulinarne mięso wieprzowe	Schab – całe mięśnie	150,0
		Schab – mniejsze porcje kulinarne	150,0
		Szynka – całe mięśnie	150,0
		Szynka – mniejsze porcje kulinarne	150,0
		Karkówka – całe mięśnie	150,0
		Karkówka – mniejsze porcje kulinarne	150,0
		Łopatka – całe mięśnie	150,0
		Łopatka – mniejsze porcje kulinarne	150,0
		Polędwiczka – całe mięśnie	150,0
		Polędwiczka – mniejsze porcje kulinarne	150,0

Kolejne wydanie załącznika automatycznie anuluje wydanie poprzednie.