

CERTYFIKAT Nr 49/QAFP/20



AC 148

Na podstawie przeprowadzonego procesu kontroli

niniejszym zaświadcza się, że

**ZAKŁAD DROBIARSKI W STASINIE SP. Z O.O.
STASIN 13; 08-107 PAPROTNIA**

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 i indyka. Wymagania Produkcyjne i Jakościowe” - wyd. 4 z dnia 02.09.2019 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 21.09.2020 r. do 20.09.2021 r.
Integralną część certyfikatu stanowią załączniki w ilości: 2 szt.**

Warszawa, dn. 21.09.2020 r.

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

Kolejne wydanie certyfikatu automatycznie anuluje wydanie poprzednie



ZAŁĄCZNIK NUMER 1

DO CERTYFIKATU

NR 49/QAFP/20 wydanego w dniu 21.09.2020 r.

dla

ZAKŁAD DROBIARSKI W STASINIE SP. Z O.O.

STASIN 13

08-107 PAPROTNIA

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 indyka Tuszki (tuszki bez podrobów) i elementy (kawałki) indyka	Filet z piersi indyka ze skórą, bez skóry	2500,0
		Noga indyka ze skórą, bez skóry	2000,0
		Podudzie indycze z kością, bez skóry i kości, bez kości	1000,0
		Skrzydła indycze z kością	1000,0
		Tuszka z indyka patroszona bez podrobów kl. A	6000,0
		Udziec indyczy z kością, bez skóry i kości, bez kości	1500,0

Kolejne wydanie załącznika automatycznie anuluje wydanie poprzednie.

Warszawa, dn. 21.09.2020 r.