



Die **QAL GmbH** (als vertraglich von den IFS Standardgeignern zugelassene Zertifizierungsstelle)

bestätigt hiermit, dass die Verarbeitungstätigkeiten des Unternehmens

## **Unifleisch GmbH**

**Dechsendorfer Str. 11**

**91054 Erlangen**

**Deutschland**

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

**Abviertelung, Sortierung und Zerlegung (fein und grob) von Rinderschlachttierkörpern. Produktion von Rindfleisch mit Knochen, zerlegtem Rindfleisch und zugehörigen Schlachtnebenprodukten. Lose in Kunststoffkisten, mit Kunststofffolien umhüllt oder vakuumverpackt. Frisch und gefroren. Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen Prozesse und/oder Produkte ausgelagert.**

**Quartering, sorting and deboning/cutting (fine and rough) of bovine carcasses. Production of beef with bones and deboned as well as meat offal. Loosely packed in plastic crates or wrapped with plastic films, or vacuum-packed - fresh and frozen. Beside own production, company has outsourced processes and/or products.**

**1 - Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte**

**D: P6; E: P8; E: P9; F: P12**

die Anforderungen des

## **IFS Food**

**Version 6.1, November 2017**

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

auf **Basisniveau** erfüllen.

Zertifikats-Nr.:	26-040-2020-2
COID:	2294
Datum des Audits:	03./04.12.2019
Datum der Zertifikatausstellung:	13.01.2020
Zertifikat gültig bis:	28.01.2021
Nächstes Audit:	zwischen dem 09.10.2020 und 18.12.2020

