

# KONFORMITÄT

Hiermit wird bescheinigt, dass der Herstellungsprozess der

**Feinkost Reuter GmbH**  
Odenkirchener Straße 245, 41236 Mönchengladbach

durch die Intertek beurteilt wurde und dass die Anforderungen des

**HACCP-International Code of Practice General  
Principles of Food Hygiene CXC 1-1969, Rev.  
2020**

erfüllt wurden.

**HACCP wird angewendet bei:**

Herstellung von Dips, Soßen, Mayonnaise, Feinkostsalaten  
wie z.B. Herings-Stipp, Herings-, Geflügel, Eier-,  
Fleischsalat wie auch Kartoffel- und Nudelsalat

**Zertifikatsnummer:**

0164636

**Audit Datum:**

8 November 2023

**Ausstelldatum:**

8 Januar 2024

**Gültig bis:**

16 Januar 2025



**Intertek**

**Calin Moldovean**

President, Business Assurance

Intertek Certification GmbH – Marie-Bernays-Ring  
19a, D-41199 Mönchengladbach, Deutschland

