

KONFORMITÄT

Hiermit wird bescheinigt, dass der Herstellungsprozess der

Feinkost Reuter GmbH
Odenkirchener Strasse 245, Mönchengladbach

durch die Intertek beurteilt wurde und dass die Anforderungen des

HACCP-International Code of Practice
General Principles of Food Hygiene CAC/RCP
1-1969, Rev. 4-2003

erfüllt wurden.

HACCP wird angewendet bei:

Herstellung von Dips, Soßen, Mayonnaisen, Fischsalaten, Spezialitäten vom Hering und Feinkostsalaten auf Basis von Kartoffeln, Nudeln, Fleisch, Geflügel, Eiern und Gemüse

Zertifikat Nummer:

CONF 0078398

Audit Date:

30. Mai 2018

Ausstelldatum:

17. Juli 2018

Gültig bis:

16 Juli 2019



Intertek

Julia Wellhöfer
Mönchengladbach, 17.7.2018

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

