

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

Zertifikat Nummer:

0106706

Audit Date:

21. September 2020

Ausstelldatum:

27. Oktober 2020

Gültig bis:

26. November 2021



Intertek

Julia Wellhöfer
Mönchengladbach, 027.10.2020

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

