

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:

0091113

Audit Date:

7. Mai 2019

Ausstelldatum:

27. Mai 2019

Gültig bis:

26. November 2020



Intertek

Theresa Scheck
Mönchengladbach, 08.04.2020

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

