

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:

0200540

Audit Datum:

2 Dezember 2024

Ausstelldatum:

13 Dezember 2024

Gültig bis:

16 Januar 2026



Intertek

Calin Moldovean

President, Business Assurance

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

