

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:

0119310

Audit Date:

4. Oktober 2021

Ausstelldatum:

16. November 2021

Gültig bis:

26. November 2022



Intertek

Julia Wellhöfer
Mönchengladbach, 16.11.2021

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

