



# ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle ProCert AG, akkreditiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardesigners, dass die Verarbeitungstätigkeiten der untenstehenden Organisation die Anforderungen des IFS Food und anderer zugehöriger, normativer Dokumente erfüllen.

## Paul Goop AG

Stockbrunnenrain 11  
4123 Allschwil (Schweiz)



Standard

## IFS Food

Version 6.1, November 2017

Zertifizierungsbereich des Audits:

**Verarbeiten und Verpacken (teilweise unter Schutzatmosphäre) von Gemüse, rohen und gekochten Kartoffeln, Herstellen und Verpacken von Sellerie- und Kartoffelsalat mit Sauce und Mayonnaise**

**Processing and packaging (partly under MAP) of raw vegetables, raw and boiled potatoes, production and packaging of celery and potato salad with sauce and mayonnaise**

COID	52990
<b>Niveau</b>	<b>Höheres Niveau</b>
Mit einer Bewertung von	95.56 %
Produkt-Scopes	5 Obst und Gemüse 7 Kombinierte Produkte 9 Öle und Fette
Technologie-Scopes	D, E, F
Auditart	angekündigt
Tag des Audits	26. - 27. September 2018
Zeitspanne für nächstes Audit (oder nicht angekündigtes Audit)	1. September 2019 - 10. November 2019
Datum der Zertifikatausstellung	17. Oktober 2018
Zertifikatsgültigkeit bis	20. Dezember 2019 *



Christian Schwob  
Direktor Zertifizierung

Gustav Gallasz  
Mitglied der Zertifizierungskommission

\* Vorbehaltlich der Aussetzung oder des Entzugs der Zertifizierung. Nur das öffentliche Register von ProCert ([www.procert.ch](http://www.procert.ch), Zertifikate) und von IFS (Zugang über QR-Code) bestätigen die Gültigkeit