

Zertifikat

Hiermit wird bescheinigt, dass das Managementsystem von:

T. Boer & zn B.V.

s-Gravenweg 114, 2911 CJ Nieuwerkerk aan den IJssel, Niederlande

durch Lloyd's Register geprüft und bewertet wurde und den folgenden Normen entspricht:

ISO 22000:2018

Lebensmittelkette (Unter-) Kategorie: CI

Gültigkeits-Nr.: ISO 22000 – 0016770

Dieses Zertifikat ist nur in Verbindung mit dem Zertifikatsanhang gültig, wobei dieser Anhang mit den zugehörigen Niederlassungen die gleiche Referenznummer haben muss.

Das Managementsystem ist anwendbar für:

Die Schlachtung von Fleischkälbern, das Zerlegen, Ausbeinen, Zuschneiden, Portionieren, Verarbeiten, Brühen und Verpacken von Kalbfleisch, verkaufsfertige Kalbfleischprodukten und Kalbfleischzubereitungen, Brühprodukten und Nebenprodukten.



Paul Graaf

Area Operations Manager North Europe

Ausgestellt von: Lloyd's Register Nederland B.V.

für und im Auftrag von: Lloyd's Register Quality Assurance Limited



001

Zertifikatsanhang

Niederlassung

Tätigkeiten

T. Boer & zn B.V.

s-Gravenweg 114, 2911 CJ Nieuwerkerk aan den IJssel,
Niederlande

ISO 22000:2018

Die Schlachtung von Fleischkälbern, das Zerlegen,
Ausbeinen, Zuschneiden, Portionieren, Verarbeiten,
Brühen und Verpacken von Kalbfleisch, verkaufsfertige
Kalbfleischprodukten und Kalbfleischzubereitungen,
Brühprodukten und Nebenprodukten.

T. Boer & zn B.V.

's-Gravenweg 350, 2911 CJ Nieuwerkerk aan den IJssel,
Niederlande

ISO 22000:2018

Die Schlachtung von Fleischkälbern, das Zerlegen,
Ausbeinen, Zuschneiden, Portionieren, Verarbeiten,
Brühen und Verpacken von Kalbfleisch, verkaufsfertige
Kalbfleischprodukten und Kalbfleischzubereitungen,
Brühprodukten und Nebenprodukten.



001