

# ZERTIFIKAT

## Unangekündigtes Audit

### nach IFS Food

Version 6.1, November 2017

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle TÜV NORD CERT (akkreditiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS Standardeigners), dass die Verarbeitungstätigkeiten von

### **Ponnath DIE MEISTERMETZGER GmbH**

**Bayreutherstrasse 40**

**95478 Kemnath**

**Deutschland**

**DE BY 30902 EG**

**COID: 8168**

Produkt-Scope

### **1. Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte**

Technologie-Scopes

**B, C, D, E, F**

Geltungsbereich

**Produktion und Verpackung von Brühwürstchen (Wiener, Regensburger, Debrecziner, etc.), Brühwurst (Lyoner, Schinkenwurst, Fleischwurst, Leberkäse, Bierwurst, Jagdwurst, Bierschinken, etc.), Kochwurst (Rotwurst, Leberwurst, Sülzwurst, etc.), Kochmettwurst, gegarte Kochpökelerzeugnisse (Kasselerbraten, gegarter Bauchspeck, Kochschinken, etc.), Proschutta (51% Kochschinken, 49% Schmelzkäsezubereitung). Herstellung und Verpackung von vegetarischen und veganen Produkten (Brühwurstähnliche und Convenienceartikel). Die Verpackung erfolgt in Vacuum- und Schutzatmosphärenpackungen. Zur Umhüllung werden Hart- und Weichfolien, sowie Becher verwendet. Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen ausgelagerte Prozesse und/oder Produkte.**

Die Forderungen werden erfüllt auf

### **Höherem Niveau**

Datum des Audits: 2021-04-26 bis 2021-04-29 und 2021-10-25

Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit: N/A

Auditbericht-Nr. 3530 3979

Zertifikat-Registrier-Nr. 44 272 211874-001

Zertifikatsgültigkeit bis 2022-06-24

Nächstes Audit von 2022-03-05 bis 2022-05-14  
oder unangekündigt

  
Zertifizierungsstelle der  
TÜV NORD CERT GmbH

Essen, 2021-10-27

Diese Zertifizierung wurde gemäß TÜV NORD CERT-Verfahren zur Auditierung und Zertifizierung durchgeführt und wird regelmäßig überwacht.

TÜV NORD CERT GmbH

Langemarckstraße 20

45141 Essen

[www.tuev-nord-cert.de](http://www.tuev-nord-cert.de)

