



Date d'audit : 8 Février 2024
Prochain audit à effectuer entre le (audit non annoncé) : 1 Novembre 2024 - 7 Mars 2025
et au plus tard le (audit audit annoncée) : 27 Décembre 2024 - 7 Mars 2025
Numéro de certificat : 10593663
Date du dernier audit inopiné : 8 Février 2024

Date d'attribution du certificat : 1 Avril 2024
Expiration du certificat : 17 Avril 2025

Certificat d'Approbation

Audit non annoncé

Par le présent certificat, l'organisme de certification :

LRQA France SAS

Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité selon la norme ISO/CEI 17065 pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec IFS Management GmbH, que les activités de production de

BIOPORC SASU

ZI Du Fief Tardy, 85120 La Chataigneraie, France

GLN: 3014831900108

Numéro d'identification sanitaire : FR 85 059 004 CE

Numéro d'enregistrement officiel: EMB85059B

COID : 31155

Siège social : GROUPE CAVAC Coopérative Agricole, 12, boulevard Réaumur, 85001, LA ROCHE SUR YON, France respectent les exigences de :

IFS Food Version 8, April 2023 et autres documents normatifs associés

En niveau **Supérieur**

avec une note de **96.75%**

Numéro(s) d'approbation : 00034808

Pour le périmètre d'audit :

Fabrication (conservation en chambre froide, découpe, conditions d'hygiène maîtrisées), conditionnement sous atmosphère modifiée de viandes de boucherie (tels qu'escalope, côtes échine, filet mignon), en barquettes et films plastique. Fabrication (conservation en chambre froide, découpe, hachage, cutterage, mélange, embossage, conditions d'hygiène maîtrisées), conditionnement sous atmosphère modifiée de produits élaborés crus (farces, saucisseries), en barquettes et films plastique. Fabrication (saumurage, barattage, hachage, mélange, cutterage, embossage, cuisson, pasteurisation, étuvage, fumage, refroidissement et conservation en chambre froide, découpe en dés, tranchage, conditions d'hygiène maîtrisées), conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée, en barquettes et films plastique, de produits embossés cuits (tels que boudins, saucissons à l'ail, Andouillettes), de produits embossés fumés (tels que saucisses de Francfort), de produits saumurés (tels que jambonneaux), de produits étuvés fumés (tels que lardons, poitrines, bacons), de produits saumurés cuits (tels que jambon, rôti). Fabrication (stérilisation en verrines) de produits appertisés à base de viande (rillettes, pâté). Étiquetage de charcuteries sèches. Manufacturing (cool preservation, cutting, controlled hygiene conditions), packing in modified atmosphere for butcher's meat (such as cutlet, ribs, filet mignon), in plastic trays and films. Manufacturing (cool preservation, cutting, chopping, cutting, mixing, stuffing, controlled hygiene conditions), packing in modified atmosphere of raw processed products (stuffing, sausage), in plastic trays and films. Manufacturing (brining, churning, chopping, mixing, cutting, stuffing, cooking, pasteurisation, steaming, smoking, chilling process and respective cool storing, diced cutting, slicing, controlled hygiene conditions), vacuum packing and modified atmosphere, in plastic trays and films, of cooked stuffed products (such as sausages, garlic sausages, andouillettes), smoked stuffed products (such as frankfurters), brined products (such as ham knuckles), pasteurized products (andouillettes), smoked parboiled products (such as bacon, breasts), cooked brined (such as ham, roast). Manufacturing (sterilization in verrines) of canned meat products (rillette, pâté). Labelling of dry cured meats.

Informations additionnelles:

En plus de sa propre production, la société a des procédés partiellement sous-traités La société dispose de ses propres activités de broker, qui ne sont pas certifiées IFS Broker/selon un autre référentiel reconnu par la GFSI.

Numéro(s) et nom(s) du/des secteur(s) de produits: 1 Red and white meat, poultry and meat products

Code(s) du/des secteur(s) technologique(s): A, B, C, D, E, F

Paul Graaf

Area Operations Manager, Europe

Emis par : LRQA France SAS

