



Certificado de Aprobación

Por la presente el organismo de certificación:

LRQA France SAS

Siendo un organismo de certificación acreditado para la certificación IFS y habiendo firmado un acuerdo con el propietario de IFS, confirma que las actividades de fabricación de

NAVARRA DE EMBUTIDOS, S.L.

El Prado, s/n, 31227 Meano, Navarra, España

Número de registro sanitario: 10.12592/NA
COID: 39346

Cumplen con los requisitos establecidos en:

IFS Food Version 6.1, November 2017

Y otros documentos normativos asociados

en nivel **Superior**

con una puntuación del **95.46%**

Daniel Oliva Marcilio de Souza - Area Operations Manager - South Europe

Emitido por: Lloyd's Register Quality Assurance España, S.L.U.

en nombre de: LRQA France SAS

Fecha de Auditoría: 19 Febrero 2020

Fecha de emisión actual: 26 Marzo 2020

Fecha de Próxima Re-evaluación, Desde: 10 Febrero 2021

Fecha de caducidad: 1 Junio 2021

Hasta: 21 Abril 2021

Números de Aprobación: 00020147

Número de certificado: 10259706

Para el ámbito de auditoría:

Elaboración (refrigeración, control de temperatura de ambiente de trabajo, picado opcional, amasado y secado) y envasado (al vacío o en atmósfera modificada) de derivados cárnicos oreados listos para cocinar. Elaboración (refrigeración, control de temperatura de ambiente de trabajo, amasado, adobado, y lonchado opcional) y envasado (al vacío o en atmósfera modificada) de derivados cárnicos marinados listos para cocinar. Elaboración (refrigeración, control de temperatura de ambiente de trabajo, picado y amasado) y envasado (al vacío o en atmósfera modificada) de preparados de carne listos para cocinar. Además de la producción propia, la empresa ha subcontratado procesos y/o productos.

Production (refrigeration, work environment temperature control, optional chopping, kneading and drying) and packaging (vacuum packed or modified atmosphere) of ready to cook air-dried meat preparations. Production (refrigeration, work environment temperature control, kneading, marinated and slicing optional) and packaging (vacuum packed or modified atmosphere) of ready to cook marinated meat preparations. Production (refrigeration, work environment temperature control, chopping and kneading) and packaging (vacuum packed or modified atmosphere) of ready to cook meat products. Beside own production, company has outsourced processes and/or products.

Nombre y número de alcances de producto: 1 – Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos

Número de código de los alcances tecnológicos: C, D, E, F