

CERTYFIKAT Nr 05/QAFP/17



Na podstawie przeprowadzonego procesu kontroli

niniejszym zaświadcza się, że

INDROL SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA
ul. WOLSZTYŃSKA 68, 62-068 ROSTARZEWO

spełnia wymagania techniczne i organizacyjne

Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP

w zakresie zeszytu branżowego „TUSZKI, ELEMENTY I MIĘSO Z KURCZAKA, INDYKA I MŁODEJ POLSKIEJ
GĘSI OWSIANEJ. WYMAGANIA PRODUKCYJNE I JAKOŚCIOWE. - wyd. nr 3 z dnia 24.12.2013 r.”

w obszarze **rozbioru**.

Certyfikat wydany przez: Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o.
ul. Modlińska 6 lok. 207
03-216 Warszawa

Jednostka akredytowana przez Polskie Centrum Akredytacji AC 148

Termin ważności: od 23.01.2017 do 22.01.2018
Integralną część certyfikatu stanowią załączniki w ilości: 1 szt.

Warszawa, dn. 23.01.2017 r.

System certyfikacji nr 6 wg normy PN-EN ISO/IEC 17067:2013

Kolejne wydanie certyfikatu automatycznie anuluje wydanie poprzednie



ZAŁĄCZNIK NUMER 1**DO CERTYFIKATU****NR 05/QAFP/17 wydanego w dniu 23.01.2017 r.**

Dla

INDROL SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA

ul. WOLSZTYŃSKA 68, 62-068 ROSTARZEWO

Zakres działalności objętej certyfikatem Systemu QAFP:

L.p.	Zakres działalności objętej certyfikatem	Produkty otrzymywane w ramach Systemu QAFP	
		Rodzaj produktów	Ilość (t)
1.	Tuszki i elementy z indyka	Tuszka	2500
		Piersi całe ze skórą, z kością	
		Piersi dzielone ze skórą, z kością	
		Piersi całe ze skórą, bez kości	
		Piersi dzielone ze skórą, z kością	
		Ćwiartka	
		Noga	
		Udo	
		Podudzie	
		Skrzydło całe	
		Skrzydło dzielone	
		Mięso z piersi	
		Mięso z nogi	
		Mięso z uda	
Mięso z podudzia			
Mięso z skrzydeł			
2.	Kulinarne mięso z piersi indyka	Pierś indyka bez skóry i bez kości	
		Cała pierś	
		Połowa piersi	
		Połędwiczka	
		Sznycele lub pierś dzielona na małe porcje kulinarne	

Kolejne wydanie załącznika automatycznie anuluje wydanie poprzednie.

Warszawa, dn. 23.01.2017 r.