

# CERTYFIKAT Nr 16/QAFP/17



Na podstawie przeprowadzonego procesu kontroli

niniejszym zaświadcza się, że

**WIPASZ S.A.**

Wadąg 9; 10-373 Olsztyn

**ZAKŁAD DROBIARSKI W MŁAWIE - ul. Instalatorów 2; 06-500 Mława**

wytwarza produkty zgodnie ze specyfikacją i standardami

**Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP**

„Quality Assurance for Food Products”

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 **produkcji zwierzęcej, uboju, 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 27.03.2017 do 26.03.2018  
Integralną część certyfikatu stanowią załączniki w ilości: 2 szt.

Warszawa, dn. 27.03.2017 r.

Typ programu certyfikacji wyrobu: 6 wg PKN-EN ISO/IEC 17067:2015

*Kolejne wydanie certyfikatu automatycznie anuluje wydanie poprzednie*



# ZAŁĄCZNIK NUMER 1

## DO CERTYFIKATU

NR 16/QAFP/17 wydanego w dniu 27.03.2017 r.

Dla

**WIPASZ S.A.**

**Wadąg 9; 10-373 Olsztyn**

**ZAKŁAD DROBIARSKI W MŁAWIE**

**ul. Instalatorów 2; 06-500 Mława**

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 kurczaka	Ćwiartka z kurczaka	4000,0
		Udo bez skóry i kości	2000,0
		Noga z kurczaka	1000,0
		Podudzie z kurczaka	1000,0
		Skrzydło z kurczaka	600,0
		Tuszka z kurczaka	1200,0
		Udo z kurczaka	200,0
2.	Kulinarne mięso z piersi kurczaka	Półdewiczki	700,0
		Filet z piersi kurczaka	4000,0

*Kolejne wydanie załącznika automatycznie anuluje wydanie poprzednie.*

Warszawa, dn. 27.03.2017 r.