

CERTYFIKAT Nr 48/QAFP/16



AC 148

Na podstawie przeprowadzonego procesu kontroli

niniejszym zaświadcza się, że

**ZAKŁAD DROBIARSKI W STASINIE SP. Z O.O.
STASIN 13; 08-107 PAPROTNIA**

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 21.09.2016 do 21.09.2017
Integralną część certyfikatu stanowią załączniki w ilości: 2 szt.



Warszawa, dn. 21.09.2016 r.

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

Aktualizacja z dnia 30.01.2017 r.

Kolejne wydanie certyfikatu automatycznie anuluje wydanie poprzednie

ZAŁĄCZNIK NUMER 1

DO CERTYFIKATU

NR 48/QAFP/16 wydanego w dniu 01.09.2016 r.

dla

ZAKŁAD DROBIARSKI W STASINIE SP. Z O.O.

STASIN 13

08-107 PAPROTNIA

Zakres działalności objętej certyfikatem Systemu QAFP:

| L.p. | Zakres działalności objętej certyfikatem | Produkty otrzymywane w ramach Systemu QAFP | |
|------|--|---|-----------|
| | | Rodzaj produktów | Ilość (t) |
| 1. | Kulinarne mięso z piersi indyka | Filet z piersi indyka ze skórą, bez skóry | 750,0 |
| 2. | Tuszki i elementy z indyka | Noga z indycza ze skórą, bez skóry | 840,0 |
| | | Podudzie indycze z kością, bez skóry i kości, bez kości | 360,0 |
| | | Skrzydła indycze z kością | 310,0 |
| | | Tuszka z indyka patroszona bez podrobów kl. A | 3000,0 |
| | | Udziec indyczy kością, bez skóry i kości, bez kości | 480,0 |

Kolejne wydanie załącznika automatycznie anuluje wydanie poprzednie.

Warszawa, dn. 21.09.2016 r.

Aktualizacja z dnia 30.01.2017 r.