

CERTYFIKAT Nr 58/QAFP/20



AC 148

Na podstawie przeprowadzonego procesu kontroli

niniejszym zaświadcza się, że

**ROLNICZA SPÓŁDZIELNIA PRODUKCYJNA „NOWOŚĆ”
JEZUICKA STRUGA 16; 88-111 ROJEWO**

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 i indyka. Wymagania Produkcyjne i Jakościowe” - wyd. 4 z dnia 02.09.2019 r.

w obszarze: produkcji zwierzęcej, uboju, rozbioru, dystrybucji.

**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 25.11.2020 r. do 24.11.2021 r.
Integralną część certyfikatu stanowią załączniki w ilości: 2 szt.**

Warszawa, dn. 25.11.2020 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 58/QAFP/20 wydanego w dniu 25.11.2020 r.

dla

ROLNICZA SPÓŁDZIELNIA PRODUKCYJNA „NOWOŚĆ”

JEZUICKA STRUGA 16

88-111 ROJEWO

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 kurczaka Tuszki (tuszki bez podrobów) i elementy (kawałki) kurczaka	Kurczak z chowu bez antybiotyku kl. A świeży	1300,0
		Filet z piersi kurczaka MAP z chowu bez antybiotyku kl. A świeży	244,4
		Skrzydło z kurczaka MAP z chowu bez antybiotyku kl. A świeży	83,2
		Podudzie z kurczaka MAP z chowu bez antybiotyku kl. A świeży	67,6
		Udo z kurczaka MAP z chowu bez antybiotyku kl. A świeży	72,8
		Ćwiartka tylna z kurczaka MAP z chowu bez antybiotyku kl. A świeży	182,0

Kolejne wydanie załącznika automatycznie anuluje wydanie poprzednie.

Warszawa, dn. 25.11.2020 r.