



CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification ProCert SA (organisme de certification accrédité ISO/IEC 17065 pour les certifications IFS et partenaire contractuel de IFS Management GmbH) confirme que les activités de production de l'organisation mentionnée ci-dessous sont conformes aux exigences de l'IFS Food et aux autres documents normatifs y afférents.

ENTREPRISE LAITIERE DE SAUVAIN SAS

104 CHEMIN DE DIZANGUE
42990 Sauvain (France)

Standard

IFS Food Version 7 (Octobre 2020)

Niveau supérieur avec une note de 96.23%

Domaine de certification de l'évaluation:



Fabrication, affinage et tranchage de fromages à pâte persillée au lait cru ou pasteurisé, de tomme et de fromages à pâtes molle et croûte fleurie au lait pasteurisé de vache, chèvre, mixte vache/chèvre. Conditionnement sous film (plastique, aluminium, complexe aluminium/plastique), ou en vrac en caisse plastique)

Manufacture, ripening and slicing of blue-veined cheeses made from raw or pasteurized milk, Tomme and soft cheeses with bloomy rind made from pasteurized cow's or goat's milk, mixed cow/goat. Packaging in film (plastic, aluminium, aluminium/plastic complex) or in bulk in plastic crates

COID / GS1 GLN	80456 / 3760233360018
Numéro d'agrément sanitaire	FR-42.205.007-CE
Numéro officiel d'emballage	42 205 A
Secteurs de produits	4 Produits laitiers
Secteurs technologiques	B, C, D, F
Type de l'évaluation	annoncé
Date de l'évaluation	22 - 23 mars 2022
Dernière évaluation inopinée	N/A
Période de la prochaine évaluation annoncée	26 janv. 2023 - 06 avr. 2023
Période de la prochaine évaluation inopinée	01 déc. 2022 - 06 avr. 2023
Date d'émission du certificat	18 mai 2022
Validité du certificat jusqu'au	17 mai 2023 *



Richard Schnyder
Directeur certification

Marie-Laure Pouteau
Membre de la commission de certification

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seul le registre public de ProCert (www.procert.ch, certificats) et de l'IFS (accès par QR code) confirme la validité.