

Fecha de evaluación: Próxima evaluación dentro del periodo de tiempo (evaluación anunciada): o (evaluación no anunciada): Número de registro del certificado: Fecha de la última Evaluación no anunciada:

2 Febrero 2023

21 Octubre 2023 - 24 Febrero 2024 16 Diciembre 2023 - 24 Febrero 2024 10507971

9 Febrero 2022

Fecha de emisión actual: Fecha de caducidad

7 Marzo 2023 5 Abril 2024

LRQA Group Limited, its affiliates and subsidiaries and their respective officers, employees or agents are, individually and collectively, referred to in this clause as 'LRQA'. LRQA assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or howsoever provided, unless that person has signed a contract with the relevant LRQA entity for the provision of this information or advice and in that case any responsibility or liability is exclusively on the terms and conditions set out in that contract. Issued by: LRQA France SAS, Tour Silex 2 - Espace Wellio, 9 rue des Cuirassiers, 69003 Lyon, France

Certificado de Aprobación

Auditoría sin anunciar

Por la presente el organismo de certificación:

LRQA France SAS

Siendo una entidad acreditada según ISO/IEC 17065 para la certificacion IFS y habiendo firmado un acuerdo con IFS Management GmbH, confirma que las actividades de proceso de

Splendid Foods SAU

Carrer Gurri, 2 Pol. Ind. Montmany, 08553 Seva - Barcelona, España

GLN: 8425214000004

Número de registro sanitario: 10.05427/B

COID: 17168

Sede Central: (Embotits Can Duran S.A.U.) Cumplen con los requisitos establecidos en:

IFS Food Version 7, October 2020 Y otros documentos normativos asociados

en nivel Superior

con una puntuación del 96.82% Números de Aprobación: 0040977

para el alcance de auditoría:

Fabricación (despiece de canales de cerda, picado, mezclado, embutido y curado) y envasado (en cartón, MAP, al vacío o flow-pack) de embutidos crudos curados (cerdo, pollo y pavo). Fabricación (picado de carne de cerdo, mezclado, embutido) y envasado en flow-pack (opcional) de butifarra catalana.

Información adicional: Además de la producción propia, la compañía tiene procesos parcialmente subcontratados.

Manufacturing (quartering of sow carcasses, cutting, mixing, filling in casings and dry curing) and packing (in cardboard, MAP, vacuum of flow-pack) of dry cured sausages (pork, chicken and turkey). Manufacturing (cutting of pork meat, mixing, filling in casings) and flow-pack (optional) packaging of Catalonian cooked sausages.

Nombre y número de alcances de producto: 1. Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos Número de código de los alcances tecnológicos: C, D, E, F

Paul Graaf

Area Operations Manager, Europe

Emitido por: LRQA France SAS



