

# CERTIFICATE

## ISACert B.V.

Verklaart als ISO/IEC Norm 17065 geaccrediteerde certificerende instelling voor de IFS certificering en op basis van een overeenkomst met de IFS eigenaar, bevestigt dat de verwerkingsactiviteiten van

**Zandvliet Vleeswaren Faradayweg  
4,10  
Faradayweg 4,10  
2627 AX DELFT  
NEDERLAND**

Certificaat –  
registratienummer:  
IFS-IS 196539

COID nummer: 13368

Auditdatum:  
06-02-2017

Uitgiftedatum van het  
certificaat:  
10-03-2017

Certificaat geldig tot:  
09-04-2018

Volgende audit te verrichten  
in de periode 8 weken voor  
en 2 weken na:  
13-02-2018

voor de scope: Bereiding (verkleinen, mengen, zouten), verhitten en roken van vleesproducten. Snijden en vacuüm verpakken van vleesproducten in kunststof folie. Preparation (cutting, mixing, salting), heating and smoking of meat products. Slicing or cutting and vacuum packaging of meat products in plastic foil.

Product scope(s) en technologische scope(s):  
1, B, C, D, E, F

voldoen aan de eisen zoals omschreven in de

**IFS Food  
Version 6, April 2014**

op hoger niveau  
met een score van 98.31%

For ISACert B.V.  
Gerard van der Ven



Scheme Manager

This certificate remains the property of ISACert B.V.,  
Obrechtstraat 28E, NL-8031 AZ Zwolle, The Netherlands  
For verification of validity: +31 (0)88 4722320 or  
[info@isacert.com](mailto:info@isacert.com)



A Vinçotte company

