

ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle auditpartner GmbH,
(akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17065 für IFS-Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardgeigners)
dass die Verarbeitungstätigkeiten von:

REGUS Bamberger Kühlhaus GmbH & Co. KG
Lichtenhaidestr. 3b, 96052 Bamberg
COID 51420

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Temperaturgeführte Lagerung und Transporte von Fleisch ((tief-) gekühlt) und Backwaren (tiefgekühlt), Schockfrostern und kontrolliertes Auftauen von Fleisch (jeweils in der Primärverpackung), Bearbeitung von Frischfleisch als Dienstleistung (feinzerlegen, sortieren, kalibrieren, abpacken)
(temperature controlled storage and transport of meat (refrigerated, frozen) and bakery products (frozen); shock frosting and controlled defrosting of meat (always in primary packing); processing fresh meat as a service (final cutting, sorting, calibration, packing))

Produktscope 1. Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte, 6. Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren und Feingebäck, Süßwaren, Snacks – Technologie-Scopes D, E, F

die Anforderungen des

**International Featured Standard
IFS Food, Version 6, April 2014**
und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

erfüllen auf

Höherem Niveau (98,26%)

Das Audit wurde am 06./07. April 2017 durchgeführt.

Elmshorn, den 19. Mai 2017


.....
Dr. Thomas Claußen
Leiter der Zertifizierungsstelle



auditpartner GmbH
Hamburger Straße 137
25337 Elmshorn



Gültigkeit der Zertifizierung:
30. Mai 2018
Zeitraum nächstes Audit:
08.02.2018 - 19.04.2018
Zeitraum unangekündigt:
14.12.2017 – 19.04.2018
Zertifikats-Nr.: IFS-A17-2662

CERTIFICATE

Herewith the certification body auditpartner GmbH,
(accredited according to DIN EN ISO/IEC 17065 for IFS certifications and contract partner of IFS standard owner)
confirms that the processing activities of:

REGUS Bamberger Kühlhaus GmbH & Co. KG
Lichtenhaidestr. 3b, 96052 Bamberg
COID 51420

for the audit scope

temperature controlled storage and transport of meat (refrigerated, frozen) and bakery products (frozen); shock frosting and controlled defrosting of meat (always in primary packing); processing fresh meat as a service (final cutting, sorting, calibration, packing)

product scopes 1. red and white meat, poultry and meat products, 6. grain products, cereals, industrial bakery and pastry, confectionery, snacks – technology scopes D, E, F

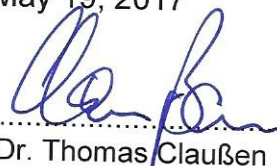
meet the requirements set out in the

**International Featured Standard
IFS Food, Version 6, April 2014**
and other associated normative documents

at Higher Level (98,26%)

The audit was performed on April 06/07, 2017.

Elmshorn, May 19, 2017



Dr. Thomas Claußen
Manager of the Certification Body

auditpartner GmbH
Hamburger Straße 137
25337 Elmshorn



The certificate is valid until:
May 30, 2018
Next audit to be performed:
08.02.2018 - 19.04.2018
Next audit unannounced:
14.12.2017 – 19.04.2018
Certificate-Registration-No:
IFS-A17-2662