

audit



# 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 04./05. April 2018 durchgeführt.

Elmshorn, den 29. Mai 2018

Dr. Thomas Claußen  
Leiter der Zertifizierungsstelle



auditpartner GmbH  
Hamburger Straße 137  
25337 Elmshorn



**Gültigkeit der Zertifizierung:**

30. Mai 2019

**Zeitraum nächstes Audit:**

08.02.2019 - 19.04.2019

**Zeitraum unangekündigt:**

14.12.2018 – 19.04.2019

**Zertifikats-Nr.:** IFS-A18-3100

# 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*

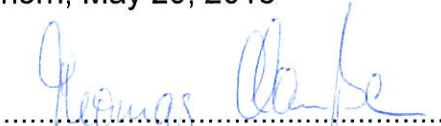
meet the requirements set out in the

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

**at Higher Level (98,26%)**

The audit was performed April 04/05, 2018.

Elmshorn, May 29, 2018



Dr. Thomas Claußen  
Manager of the Certification Body



auditpartner GmbH  
Hamburger Straße 137  
25337 Elmshorn

**The certificate is valid until:**  
May 30, 2019  
**Next audit to be performed:**  
08.02.2019 - 19.04.2019  
**Next audit unannounced:**  
14.12.2018 – 19.04.2019  
**Certificate-Registration-No:**  
IFS-A18-3100