

# Certificat d'Approbation

## Audit non annoncé

Par le présent certificat, l'organisme de certification :

## LRQA France SAS

Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité selon la norme ISO / CEI 17065 pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

## BIOPORC SASU

ZI Du Fief Tardy, 85120 La Chataigneraie, France

Numéro d'identification sanitaire : FR 85 059 004 CE

COID : 31155

Siège social : CAVAC Coopérative Agricole 12, boulevard Réaumur BP27 85001 LA ROCHE SUR YON, France respectent les exigences de :

## IFS Food Version 6.1, November 2017 et autres documents normatifs associés

En niveau **Supérieur**

avec une note de **96.28 %**

Numéro(s) d'approbation : 00018670



**Daniel Oliva Marcilio de Souza**

Area Operations Manager - South Europe

Emis par : LRQA France SAS



# Certificat d'Approbation

## Pour le périmètre d'audit :

Fabrication (stockage en chambre froide, découpe), conditionnement sous atmosphère modifiée de viandes de boucherie (tels que escalope, côtes échine, filet mignon), en barquettes et films plastique.

Fabrication (stockage en chambre froide, découpe, hachage, cutterage, mélange, embossage), conditionnement sous atmosphère modifiée de produits élaborés crus (farces, saucisserie), en barquettes et films plastique.

Fabrication (hachage, salage, mélange, embossage, acidification, séchage) de charcuteries sèches (saucissons, chorizos), conditionnement en sachets kraft et plastique.

Fabrication (saumurage, barattage, hachage, mélange, cutterage, embossage, cuisson, pasteurisation, étuvage, fumage, refroidissement et stockage en chambre froide, découpe en dés, tranchage), conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée, en barquettes et films plastique, de produits embossés cuits (tels que boudins, saucissons à l'ail, andouillettes), de produits embossés fumés (tels que saucisses de Francfort), de produits saumurés (tels que jambonneaux), de produits étuvés fumés (tels que lardons, poitrines, bacon), de produits saumurés cuits (tels que jambon, rôti).

Fabrication (stérilisation en verrines) de produits appertisés à base de viande (rillette, pâté) dans des conditions d'hygiène maîtrisées.

En plus de sa propre production, la société a des procédés et/ou des produits sous-traités.

Manufacturing (storage in a cold room, cutting), packaging in modified atmosphere for butcher's meat (such as cutlet, ribs, filet mignon), in plastic trays and foils.

Manufacturing (storage in cold rooms, cutting, chopping, cutting, mixing, embossing), packaging in modified atmosphere of raw processed products (stuffing, sausage), in plastic trays and foils.

Manufacture (chopping, salting, mixing, embossing, acidification, drying) of dry meats (dry sausages, chorizos), packing in kraft and plastic bags.

Manufacturing (brining, churning, chopping, mixing, cutting, embossing, cooking, pasteurisation, steaming, smoking, cooling and storage in a cold room, diced cutting, slicing), vacuum packaging and modified atmosphere, in plastic trays and foils, of cooked embossed products (such as sausages, garlic sausages, andouillettes), smoked embossed products (such as frankfurters), brined products (such as ham knuckles), pasteurized products (andouillettes), smoked parboiled products (such as bacon, breasts), cooked brine (such as ham, roast).

Manufacturing (sterilization in verrines) of canned meat products (rillette, pâté) under controlled hygienic conditions.

Beside own production, company has outsourced processes and/or products.

Numéro(s) et nom(s) du/des secteur(s) de produits: 1 - Viandes rouges et blanches, volailles, produits et préparations à base de viande

Code(s) du/des secteur(s) technologique(s): A, B, C, D, E, F

