

Par le présent certificat, l'organisme de certification

AFNOR Certification

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

JEAN ROUTHIAU SAS
24 AVENUE DE LA MÉTAIRIE
85250 ST FULGENT - France

GS1 GLN : 3014770000105
Code agrément sanitaire : FR 85 215 003 CE
Code emballleur : EMB 85215
COID : 8635

Pour le périmètre d'évaluation :

PRODUCTION DE CHARCUTERIES ET DE VIANDES CUITES (BROYAGE, PASTEURISATION, TRANCHAGE, CONDITIONNEMENT SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE OU SOUS VIDE, STOCKAGE FROID POSITIF), PRODUITS FARCIS (BROYAGE, MELANGE, ASSEMBLAGE, SURGELATION, STOCKAGE FROID NEGATIF) ET CARPACCIO (EMBOSSAGE, SURGELATION, TRANCHAGE, SURGELATION, STOCKAGE FROID NEGATIF), PLATS CUISINES (MELANGE, DOSAGE, CONDITIONNEMENT, PASTEURISATION, REFROIDISSEMENT) ET PRODUITS CONFITS (PARAGE, CUISSON EN GRAISSE, CONDITIONNEMENT, PASTEURISATION, REFROIDISSEMENT, STOCKAGE FROID POSITIF). CONDITIONNES EN SACHET, SOUS VIDE OU SOUS ATMOSPHERE MODIFIEE, EN FRAIS OU SURGELES. PRODUCTION DE PLATS CUISINES STERILISES CONDITIONNES EN BOCAUX VERRE (MELANGE, DOSAGE, STERILISATION, STOCKAGE TEMPERATURE AMBIANTE).

PRODUCTION OF DELICATESSEN AND COOKED MEATS (GRINDING, PASTEURISATION, SLICING, PACKED UNDER VACUUM OR MODIFIED ATMOSPHERE, POSITIVE COLD STORAGE), STUFFED PRODUCTS (GRINDING, MIXING, ASSEMBLING, DEEP-FREEZING, NEGATIVE COLD STORAGE) AND CARPACCIO (STUFFING, DEEP-FREEZING, SLICING, DEEP-FREEZING, NEGATIVE COLD STORAGE), COOKED MEALS (MIXING, DOSING, PACKAGING, PASTEURISATION, COOLING) AND CONFIT PRODUCTS (TRIMMING, COOKING IN FAT, PACKAGING, PASTEURISATION, COOLING, POSITIVE COLD STORAGE) PACKED IN BAGS, UNDER VACUUM OR MODIFIED ATMOSPHERE, FRESH OR FROZEN. PRODUCTION OF STERILISED COOKED MEALS IN GLASS JARS. (MIXING, DOSING, STERILISATION, STORAGE AT ROOM TEMPERATURE)

Secteur de produits

1 - Viandes rouges et blanches, volailles, produits et préparations à base de viande
7 - Produits combinés

Secteur technologique

A, B, C, D, E, F

Respectent les exigences du référentiel :
IFS Food version 7 - Octobre 2020
et autres documents normatifs associés

En niveau de base

Avec une note de 94,59 %

N° d'enregistrement du certificat :	2020/88755.4
Date de la dernière évaluation non annoncée :	NA
Date de l'évaluation :	05/05/2022
Date de l'évaluation complémentaire (si applicable):	NA
Protocole d'évaluation :	Annoncé
Date d'émission du certificat :	22/06/2022
Date d'expiration du certificat :	16/06/2023
Prochaine évaluation annoncée à effectuer dans la période :	25/02/2023 – 06/05/2023
ou évaluation non annoncée dans la période :	31/12/2022 – 06/05/2023

Fait le 22/06/2022 à La Plaine Saint-Denis

SignatureFournisseur

Julien NIZRI

Directeur Général d'AFNOR Certification

Seul le certificat électronique, consultable sur www.afnor.org, fait foi en temps réel de la certification de l'organisme. AFAQ est une marque déposée. - CERTI F 0891.14 / 12-2021



Flashez ce QR Code pour
vérifier la validité du certificat