

QAL GmbH
Am Branden 6b · 85256 Vierkirchen
www.qal-gmbh.de
akkreditiert nach
DIN EN ISO/IEC 17065



Die **QAL GmbH** (als vertraglich von den IFS Standarddeignern zugelassene Zertifizierungsstelle)
bestätigt hiermit, dass die Verarbeitungstätigkeiten des Unternehmens
Develey Senf und Feinkost GmbH; Ottobrunner Str. 45; 82008 Unterhaching/München
am Standort

Develey Senf und Feinkost GmbH

Industriestr. 10

84347 Pfarrkirchen

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktion von verschiedenen Sauerkonserven (Einlegegurken, Paprika, Silberzwiebeln, Rote Bete, weiße Bohnen, Rotkraut und diversen weiteren Gemüsesorten). Abfüllen von Sauerkraut und Maiskölbchen. Verpackung in Weißblechdosen und Glaskonserven. Sämtliche Konserven werden pasteurisiert oder autoklaviert, weiße Bohnen werden im Autoklav sterilisiert. Die Produktion von Vormischungen für Feinkostsalate ist aus der Zertifizierung ausgeschlossen.

Production of various pickles (gherkins, peppers, onions, beetroot, beans, cabbage and various other vegetables). Filling of sauerkraut and baby corn. Packaging in tin cans and glass jars. All pickles are pasteurized, white beans are autoclaved.
The production of premixes for delicatessen salads is excluded from the certification.

5 - Obst und Gemüse

A: P1; B: P2; C: P4; F: P11; F: P12

die Anforderungen des

IFS Food

Version 6, April 2014

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

auf **Höherem Niveau** erfüllen.



Zertifikats-Nr.:	9632-040-2015-1
COID:	803
Datum des Audits:	12./13./14.10.2015
Datum der Zertifikatausstellung:	12.11.2015
Zertifikat gültig bis:	19.12.2016
Nächstes Audit:	zwischen dem 30.08.2016 und 08.11.2016




i.A. Claudia Günther
Stellv. Leitung der Zertifizierungsstelle

Das Zertifikat bleibt im Eigentum der QAL GmbH und wird bei Wegfallen der Voraussetzungen entzogen.