

Certificat n° 2022/98651.3



AFNOR Certification certifie que le système de management de la sécurité des denrées alimentaires
mis en place par :

CENTRE VIANDES BEAUVALLET FILS

sur les sites suivants :

ZI Rue Raoul Follereau ZI FR 45300 PITHIVIERS

COID : FRA-1-5207-366862

pour les activités suivantes:

**DECOUPE, PREPARATION DE VIANDE ET CONDITIONNEMENT EN VRAC, SOUS FILM SOUS VIDE
THERMOFORME, EN BARQUETTE THERMOFORMEE SOUS ATMOSPHERE MODIFIEE DE PRODUITS
CARNES FRAIS OU CONGELES, LIVRAISON**

Catégorie : CI-Transformation de denrées périssables d'origine animale

a été évalué et jugé conforme aux exigences requises par :

FSSC 22000 (version 6 - Avril 2023)

Protocole de certification des systèmes de sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : l'ISO 22000:2018, l'ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences additionnelles du référentiel FSSC 22000 (version 6 - Avril 2023).

L'authenticité de ce certificat peut être vérifiée sur la base de
données des sites certifiés FSSC 22000 disponible à l'adresse
www.fssc.com

Date de certification initiale : **2022-04-29**
Date de décision : **2025-03-23**
Date d'émission : **2025-03-25**
Date d'expiration : **2028-04-28**

Au moins un (1) audit de surveillance doit être effectué de
manière inopinée après l'audit de certification initial et au
cours de chaque période de trois (3) ans par la suite.

Dates du dernier audit inopiné
du **2024-03-11**
au **2024-03-12**



SignatureFournisseur

Julien NIZRI
Directeur Général d'AFNOR Certification