



BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification



# CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification BUREAU VERITAS CERTIFICATION 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 IFS Management GmbH, que les activités de production de :

## PLAINEMAISON AQUITAINE SAS

18 avenue de l'Abattoir - BP 81 - 87003 LIMOGES Cedex - France

GS1 GLN N° 3014977200100 - N° Agrément Sanitaire : FR 87 085 006 CE - COID : 71862

### Pour le périmètre d'évaluation :

Production (Désossage, découpe, hachage, mélange) et conditionnement en frais de muscle en sac, de viande fraîche piécée en sac ou en barquette, d'abats frais en sac ou en barquette, de viande hachée fraîche ou préparation de viande hachée fraîche en barquette, sous atmosphère modifiée ou sous vide, viande hachée congelée en barquette. Carcasse de viande en pendu et morceaux de viande ou muscles congelés en sac sous vide ou vrac ou barquette.

Production (Découpe, mélange, marinage) et conditionnement de préparation de viande en sac sous-vide ou en barquette sous atmosphère modifiée pour les produits frais et en barquette pour les produits congelés. Assemblage de morceaux de préparation de viande et légumes découpés en brochettes conditionnée en frais en barquette sous atmosphère modifiée ou en congelé en barquette.

Production (Boning, cutting, mincing, mixing) and chilled packing of muscle in bags, fresh meat in bags or in trays, fresh offal in bags or in trays, fresh minced meat or fresh minced meat preparation in trays, under modified atmosphere or vacuum, frozen minced meat in trays. Hanging meat carcass and frozen meat pieces or muscles and frozen offals in vacuum bag or bulk or tray. Production (Cutting, mixing, marinating) and packing of fresh meat preparations in vacuum bags or in trays under modified atmosphere or frozen in trays. Assembly of meat preparation pieces and vegetables cut into skewers and packed fresh in vacuum trays or frozen in trays. Production (Seasoning, mixing, breading, frying and/or cooking and cooling) of meat products or cheese packed fresh in modified atmosphere trays or frozen in trays.

### Informations additionnelles :

*La société dispose de ses propres activités de broker qui ne sont pas certifiées IFS Broker ou selon un autre référentiel reconnu par la GFSI*

*The company has its own brokerage activities, which are not certified under IFS Broker or any other GFSI-recognized standard*

Secteurs produits : N°1 : Viandes rouges et blanches, volailles, produits et préparations à base de viande

N°7 : Produits combinés / Secteurs Technologiques : C, D, E et F

respectent les exigences de

**IFS Food Version 8, Avril 2023** et autres documents normatifs associés

**En Niveau de Base** Avec une note de 93.84 %

N° d'enregistrement du certificat : 8575864-06-25

Date du dernier audit non annoncé : 9 février 2023

Date de l'audit : 11, 12, 13 et 14 février 2025

Date d'émission du certificat : 9 avril 2025

Date d'expiration du certificat : 22 avril 2026

Prochain audit à effectuer entre le :

En cas d'audit annoncé : 1<sup>er</sup> janvier et le 12 mars 2026

En cas d'audit non annoncé : 6 novembre 2025 et le 12 mars 2026

A Courbevoie, le 9 avril 2025

**Pour Samuel DUPRIEU**  
Président

**BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE**

1 place Zaha Hadid - 92400 COURBEVOIE - France



Accréditation  
Cofrac N°5-0553

Liste des sites et portée  
disponibles sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

