

Certificat DE11/81829191.00



Le système de management de
**Pfalzgut
Frischdienst GmbH**

Im Gefähr 10
D-67714 Wald Fischbach-Burgalben

a été audité et certifié selon les exigences de

Système sécurité d'alimentaires sur la base de HACCP

HACCP – Codex: Hazard Analysis and Critical Control Point system and
guidelines for its application. Rev. 4 (2003)

Pour les activités suivantes

**Distribution, Commercialisation et Transport de produits
alimentaires frais et produits alimentaires surgelées**

Ce certificat est valable du 09.10.2018 au 08.10.2021 et reste valide jusqu'à
décision satisfaisante à l'issue des audits de suivi. L'audit de
renouvellement doit avoir lieu avant 20.09.2021

Version 6

Date d'audit de certification: 14.08.2018

Date d'expiration du précédent certificat: 08.10.2018

Ceci est une certification multisite

La liste des sites additionnels est mentionnée dans la page suivante

Autorisé par

Jan Meemken

ppa Jan Meemken
Director CBE Germany

Hagen Senne

Hagen Senne
Head of Certification Body

SGS-TÜV Saar GmbH

Am TÜV 1: 66280 Sulzbach (Germany)

e-mail: de.cbe.zertifizierung@sgs.com www.sgs-tuev-saar.com

Page 1 de 2



Pfalzgut Frischdienst GmbH

Système sécurité d'alimentaires sur la base de HACCP

HACCP – Codex: Hazard Analysis and Critical Control Point system and
guidelines for its application. Rev. 4 (2003)

Version 6

Sites additionnels

Pfalzgut Frischdienst GmbH
Franz-John-Strasse 11
D-77855 Achern

Pfalzgut Frischdienst GmbH
Industriepark 32
D-56291 Wiebelsheim

Pfalzgut Frischdienst GmbH
Zeppelinstraße 36
D-71706 Markgröningen

Pfalzgut Frischdienst GmbH
Nobelstraße 1
D-66130 Saarbrücken-Güdingen

