



CERTIFICAT

N° 10890-37

ProCert SA, organisme certificateur accrédité, certifie qu'un système de management de la qualité a été élaboré et mis en œuvre par :



Suter Viandes SA
1844 Villeneuve VD (Suisse)

L'audit de certification effectué par ProCert SA a permis d'apporter la démonstration que ce système satisfait aux exigences de la norme:

ISO 9001 : 2008

Domaine d'activités certifié :



Découpe, fabrication et conditionnement (MAP ou sous-vide) de viande fraîche et congelée, de préparations à base de viande, de charcuterie crue à consommer crue ou cuite, de saucisses échaudées et saucisses cuites (Pasteurisation, cuisson, fumage), de pâtés en croûte, de produits de salaisons crus à consommer crus ou cuits, de produits de salaisons cuits (Pasteurisation, cuisson, fumage) et de plats pré-cuisinés à base de viande prêt à chauffer

Ce certificat est valable jusqu'au 14 septembre 2018*

Date d'émission: 19 janvier 2017

ProCert SA

Richard SCHNYDER
Directeur de la certification

Ismail SAADI
Membre de la commission de certification

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification entre-temps. Seul le registre public de ProCert (accessible sous www.procert.ch) atteste de la validité du présent certificat.