



ZERTIFIKAT



Die Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH stellt folgender Organisation ein **qualityaustria** Zertifikat aus:

Dieses **qualityaustria** Zertifikat bestätigt die Erfüllung der Anforderungen des



Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH ist gemäß dem österreichischen Akkreditierungsgesetz BGBl. Nr. 28/2012 durch das BMWFV (Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft) akkreditiert.

Die Quality Austria ist als Umweltgutachterorganisation durch das BMLFUW (Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt- und Wasserwirtschaft) zugelassen.

Die Quality Austria ist durch den VDA (Verband der Automobilindustrie e.V.) zugelassen.

Der Akkreditierungs- bzw. Zulassungsumfang ist den jeweils aktuellen Bescheiden oder Anerkennungsdokumenten zu entnehmen.

Die Quality Austria ist das österreichische Mitglied im IQNet (International Certification Network).

Dok. Nr. FO_24_028

FRANZ ABLINGER & Co. Fleischhauereibetriebs GmbH

AT-5110 Oberdorf bei Salzburg, Franz Xaver Grimmstraße 3
COID: 8154, GLN: 9002707000001, EWG: AT 50246 EG

Zertifizierungsbereich des Audits / Audit scope: Schlachten, Zerlegen, Produktion von unverpackten und Vac-verpackten Frischfleisch und Wurstwaren (offen, MAP- bzw. Vac-verpackt) wie Brüh- und Brühdauerwurst, Roh- und Kochwurst, Roh- und Kochpökelware, Leberknödel, Fleischprodukte sous vide gegart sowie Wurst- und Rindfleischsalate essfertig und Sulzen (verwendete Verpackungen: Kunststofffolien, Schrumpfbeutel, Kunststoffbecher PP, Cellophan Schälldarm Kollagendarm, Kunstdarm, Zellulosefaserdarm, Cellofolie rauchdurchlässig, Alutassen); die Produktion von Tierfutter ist aus der Zertifizierung ausgeschlossen Slaughtering, deboning, production of unpacked and vacuum packed fresh meat and sausages (unpacked, MAP or vacuum packed) as cooked and scalded sausage; raw and cooked sausage, raw and cured products, liver dumplings, meat products sous vide cooked, as well as sausage and beef salads (ready-toeat), jellied meat (packaging used: plastic films, shrink bags, PP plastic cups, cellophane peel, collagen, cellulose fiber, cellulose, smoke-permeable, alucups); the production of pet food is excluded from the certification.

Produktscope / Product scope:

1 Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte
1 Red and white meat, poultry and meat products
Technologiescopes / Technology scopes: B, C, D, E, F

Die Gültigkeit dieses **qualityaustria** Zertifikates kann entsprechend den aktuellen Vorgaben des IFS aufrechterhalten werden.

IFS Food
Version 6.1, November 2017
und anderer zugehöriger, normativer Dokumente
auf Basis-Niveau / at Foundation Level
mit einer Bewertung von 92,11%.

Registriernummer: 00008/0

Gültig bis: 25. April 2021

Folgebegutachtung: 04. Januar 2021 bis 15. März 2021

Auditdatum: 28. Januar 2020 bis 30. Januar 2020

Wien, am 06. März 2020

Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH,
AT-1010 Wien, Zelinkagasse 10/3

Unterschriften aus Sicherheitsgründen entfernt

Konrad Scheiber
Geschäftsführer

DI Wolfgang Leger-Hillebrand
Fachbeauftragter

