



Certificate number **2911.3**

Con la presente, l'ente di certificazione **CSI SpA** che è un ente di certificazione accreditato per la certificazione IFS e ha firmato un contratto con il proprietario di IFS, conferma che le attività di lavorazione di

## TRENKER JOHANN SAS

Zona artigianale Grazie, 21  
39034 Dobbiaco (BZ) – Alta Pusteria – South Tyrol - ITALY

COID: **4776**



For the audit scope:

**Produzione (miscela ingredienti, preparazione impasto e cottura) di pane e prodotti da forno freschi, congelati ed a lunga conservazione. Produzione (grattugia) of pangrattato e confezionamento, da pane secco fatto internamente. Taglio di pane secco, fatto internamente, in cubetti per gnocchi e confezionamento. Confezionamento in film thermo PE ed in atmosfera protettiva con film PP/PE. Oltre alla propria produzione, l'azienda ha processi e/o prodotti in outsourcing.**

Scopi di prodotto

6 – Cereali e prodotti cerealicoli, prodotti di panetteria e pasticceria industriale, dolci, snacks

Scopi tecnologici

D, E, F

soddisfa i requisiti riportati nel

**IFS FOOD** Version 6.1, November 2017

e documenti normativi associati

Al **LIVELLO SUPERIORE** con un punteggio di 98,75 %

Data dell'audit:	28-29/04/2021
Data di emissione del certificato:	17/06/2021
Il prossimo audit deve essere eseguito:	from 12/03/2022 to 21/05/2022
Certificato valido fino al:	01/07/2022
Data e luogo:	17/06/2021, Bollate (Milano), ITALY

Ing. P. Baldazzi  
B. A. Sistemi di Gestione



PRD N° 032B

Signatory of EA, IAF and ILAC  
Mutual Recognition Agreement



GQ002 REV.00