



ZERTIFIKAT UNANGEKÜNDIGTES AUDIT



METZGEREI × SALUMIFICIO

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

G. Pfitscher GmbH

IT-39014 Burgstall, Romstrasse 20 COID: 33476, GLN: 8033928510001 Sanitary Legal Authorisation Number: CE IT B2F5C

Zertifizierungsbereich des Audits / Audit scope: Schneiden und Vakuumieren von Frischfleisch (Schwein, Rind, Wild). Salzen, reifen, waschen, pressen, trimmen und portionieren von Rohpökelspeck (Schweinefleisch) sowie Bresaola (Rind, Wild). Erzeugung von Roh-, Brüh- und Kochwurstprodukten (Schwein, Rind) (wolfen, cuttern, mischen, abfüllen in essbare und nicht essbare Wurstdärme, kochen bzw. reifen). Erzeugung von Kochpökelschinken (Schwein) (einspritzen von Salzlake, pökeln, kochen). Etikettieren von zugekauften, verpackten verzehrfertigen (gepökelten/gekochten) Fleischprodukten. Produkte sind vakuumverpackt in Folien oder Schrumpfsäcken sowie verpackt unter Schutzgas (Slicerware) in versiegelten Kunststofftassen. Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse. Das Unternehmen führt zudem Broker Aktivitäten durch, die nicht nach IFS Broker Standard oder einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind. / Cutting and vacuum sealing of fresh meat (pork beef, game). Salting, curing, washing, pressing, trimming, and portioning of raw cured bacon (pork) as well as bresaola (beef, game). Production of raw-, boiled and cooked sausage products (pork, beef), (wolfing, cutting, mixing, filling into edible and non-edible sausage casings, cooking or maturing). Production of cooked cured ham (pork), (injecting brine, curing, cooking). Labelling of bought in packaged ready-to-eat (cured/cooked) meal products. Products are vacuum packed in foils or shrink bags, as well as packed under protective gas (slicer goods) in sealed plastic cups. Besides own production, the company has partly outsourced processes. The company also conducts brokerage activities that are not certified to IFS Broker Standard or any other GFSI recognized standard.

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

Letztes unangekündigt durchgeführtes Assessment: N/A

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

Quality Austria - Trainings,
Zertifizierungs und
Begutachtungs GmbH ist
gemäß dem
österreichischen
Akkreditierungsgesetz
BGBI. Nr. 28/2012 durch
das BMWFW
(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

f1c1ec59-3123-48c6-9e45-818f413bdc24 Die aktuelle Gültigkeit des Zertifikates ist ausschließlich im Internet unter http://www.qualityaustria.com/de/cert dokumentiert

Dieses **quality**austria Zertifikat bestätigt die Erfüllung der Anforderungen des

IFS Food

Version 7, Oktober 2020

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

auf Basis-Niveau / at Foundation Level

mit einer Bewertung von 93,31%.

Registriernummer: HQ-00163/0 Gültig bis: 09. Februar 2025

Auditdatum: 07. November 2023 bis 09. November 2023



Q qualityaustria

Folgebegutachtung: 21. Oktober 2024 bis 30. Dezember 2024 oder unangekündigt: 26. August 2024 bis 30. Dezember 2024

Wien, am 21. Dezember 2024

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

Mag. Christoph Mondl CEO

Mag. Dr. Werner Paar CEO DI Wolfgang Leger-Hillebrand Fachbeauftragter