

Het voedselveiligheidssysteem van

Het Urker Zalmhuys B.V.

Industrierondweg 24
8321 EC Urk, Nederland



is door SGS Nederland B.V. geëvalueerd en voldoet aan

De eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem

(versie 5.1, juni 2016) zoals vastgesteld door het Centraal College van Deskundigen HACCP.

Voor de volgende activiteiten

- Fileren, trimmen, portioneren en verpakken in polystyrene doos of vacuümzakken van verse en diepvries zalm.**
- Fileren, trimmen, zouten, marineren, roken, snijden en verpakken in vacuüm of MAP verpakking van verse of diepvries vis producten.**
- Vervoer, distributie en verhandeling van verse of diepvries visproducten.**

Voor verdere toelichting over het toepassingsgebied van dit certificaat in relatie met de normen kan contact worden opgenomen met de organisatie.

Dit certificaat is geldig van 04 augustus 2017 tot 04 augustus 2020 en blijft geldig bij afdoende resultaten van opvolgingsbezoeken.

Uitgifte 1

Goedgekeurd door
Ir. J. Weide

Certification Manager
SGS Nederland B.V.

Malledijk 18, 3208 LA Spijkenisse, Netherlands
t +31 (0)181-693333 www.sgs.com

