



CERTIFICADO

No.

CC-IFS-24/17

Por la presente, la entidad de certificación LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS), siendo una entidad acreditada según ISO/IEC 17065 para la certificación IFS y habiendo firmado un acuerdo con IFS Management GmbH, confirma que las actividades de procesado de

Herewith, the certification body LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS) being an ISO/IEC 17065 accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with IFS Management GmbH owner, confirms that the processing activities of

PROCAVI, S.L.

CTRA. COMARCAL 339, KM 23,6; 41620, MARCHENA – SEVILLA
GLN: 8436039780002 Nº RGSEAA: 10.14887/SE COID: 27201

Para el alcance de evaluación: Sacrificio y despiece de pavo en fresco y congelado envasado a granel en cajas de plástico o en cajas de cartón con bolsa de plástico interior o en box de plástico, al vacío con film plástico y/o en atmósfera protectora en bandejas de plástico con film de plástico. Fileteado y troceado con y sin especias de productos cárnicos de pavo frescos y congelados envasados al vacío con film de plástico y/o en atmósfera protectora en bandejas de plástico con film de plástico. Picado y formado de preparados cárnicos de pavo frescos y congelados (estático o IQF), envasados a granel en cajas de plástico o en cajas de cartón con bolsa de plástico interior o en atmósfera protectora en bandejas de plástico con film de plástico. Cortado y empalillado de preparados cárnicos de pavo fresco y congelado envasados en atmósfera protectora en bandejas de plástico con film de plástico. Envasado de canales de pavo en flowpack (plástico) Carne separada mecánicamente congelada (en poliblock o en bloques) o no, envasadas a granel refrigerada en caja de plástico.

For the assessment scope: Slaughtering and primary cutting of fresh and frozen turkey packed in bulk in plastic boxes or in cardboard boxes with plastic bags interior or in plastic box, under vacuum with plastic film and/or in a protective atmosphere in plastic trays with plastic film. Filleting and slicing with and without spices of fresh and frozen turkey meat products packed under vacuum with plastic film and/or in a protective atmosphere in plastic trays with plastic film. Mincing and shaping of fresh and frozen turkey meat preparations (static or IQF) packed in bulk in plastic boxes or in cardboard boxes with plastic bags inside or in a protective atmosphere with plastic trays with plastic film. Cutting and palletizing of fresh and frozen turkey meat preparations packed in protective atmosphere in plastic trays with plastic film. Packaging of turkey carcasses in flowpack (plastic). Frozen mechanically separated meat (in polyblock or in blocks) or not, packed in refrigerated bulk in plastic box.

Nombre y número de alcances de producto/ Number and name of the product scope(s): 1. Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos. 7. Productos combinados

Número de los alcances tecnológicos/ Number of the technology scope(s): C, D, E, F

Cumple con los requisitos establecidos en la norma/meet the requirements set out in the

IFS Food

Versión 7 de Octubre 2020/Version 7 October 2020

y otros documentos normativos asociados/and other associated normative document

Nivel Superior/Higher Level

Con una puntuación del/with a score of 96,28%

Fecha de evaluación anunciada: 18-22/09/2023
Fecha de emisión del certificado: 27/10/2023
Certificado válido hasta el: 03/12/2024
Siguiente evaluación: de 14/08/2024 a 23/10/2024 en caso de evaluación anunciada y de 19/06/2024 a 23/10/2024 en caso de evaluación no anunciada.
Última evaluación no anunciada realizada: 16/09/2022
En Madrid, a 31 de octubre de 2023

Assessment date announced: 18-22/09/2023
Date of issue of certificate: 27/10/2023
Certificate valid until: 03/12/2024
Next assessment: from 14/08/2024 to 23/10/2024 in case of announced assessment and from 19/06/2024 to 23/10/2024 in case of unannounced assessment.
Last unannounced assessment conducted: 16/09/2022
In Madrid, October 31th, 2023



Fdo. Xavier Ruiz Peña
Managing Director Product Conformity B.U.



Fdo: Sierra Pajares Ortiz
Directora Técnica Agroalimentario



LGAI TECHNOLOGICAL CENTER S.A.

Campus de la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB), Ronda De La Font Del Carme, S/N; 08193, Bellaterra – Barcelona. Tel 34 93 567 20 00 fax 34 93 567 20 01 – www.appluscertification.com

Este certificado es propiedad de LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A.