



CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification ProCert SA atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de l'organisation ci-dessous respectent les exigences IFS Food et autres documents normatifs associés.

Pmsweet SPRL

Rue César de Paepe, 43
4683 Vivegnis (Belgique)



Standard

IFS Food

Version 6.1, novembre 2017

Secteur de l'audit:

Mélange, cuisson au four, remplissage, refroidissement ou surgélation de macarons sucrés et salés, d'éclair et de choux à la crème. Fonte, mélange, assemblage, découpe, décoration et congélation de gâteaux crus (barres et boules) emballés sous blister. Cuisson, mélange, fermentation et conditionnement en pot plastique, de pâtes à tartiner fermentées végétales.

COID	55759
Niveau	Niveau supérieur
avec une note de	97.56 %
Secteurs de produits	6 Céréales, semoulerie, boulangerie et pâtisserie, confiserie, snacks 7 Produits combinés
Secteurs technologiques	C, D, F
Type d'audit	annoncé
Date de l'audit	22 - 24 mai 2019
Période pour le prochain audit (ou audit non annoncé)	16 mars 2020 - 25 mai 2020
Date d'attribution du certificat	10 juillet 2019
Validité du certificat	5 juillet 2020 *



Richard Schnyder
Directeur certification

Ismail Saadi
Membre de la commission de certification

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seul le registre public de ProCert (www.procert.ch, Certificats) et de IFS (accès par code QR) attestent de la validité du présent certificat.