

AENOR

IFS Certificate



IFS-2011/0024

Herewith the certification body AENOR, being an accredited certification body for IFS certification, and having signed an agreement with the IFS owners, confirms that the processing activities of

LACTALIS ZAMORA, S.L.U.

meets the requirements set out in the
IFS FOOD Version 6, April 2014
and other associated normative documents

address: CR VILLALPANDO, KM 1. 49029 - ZAMORA

COID: 32386

scope: The production of fresh cheese using the traditional method (pasteurization, curdling, salting, packing and cold preservation).
The production of fresh cheese using ultrafiltration (pasteurization, concentration of milk, fermentation (acidified cheese only), packing and conservation in refrigeration.

La producción de queso fresco mediante el método tradicional (pasteurización, cuajado, salado, envasado y conservación en frío).
La producción de queso fresco mediante ultrafiltración (pasteurización, concentración de leche, fermentación (sólo queso acidificado), envasado y conservación en refrigeración.

exclusions from scope: None. / Ninguna.

product scope: 4.- Dairy products

technology scope: B.P2, C.P4, D.P6, E.P9, F.P12

level: Higher Level

audit programme: Announced

Date of the audit: 2018-05-17

Date of issue of the certificate: 2018-07-10

Certificate valid until: 2019-07-25

Next audit to be performed: from 2019-04-05 to 2019-06-14

A blue ink signature of Rafael GARCÍA MEIRO.

Rafael GARCÍA MEIRO
Chief Executive Officer

AENOR

Certificado del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria



SA-0025/2015

AENOR certifica que la organización

LACTALIS ZAMORA, S.L.U.

dispone de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria conforme con la Norma UNE-EN ISO 22000:2005

para las actividades: Producción de queso fresco.

que se realizan en: CR VILLALPANDO, KM 1. 49029 - ZAMORA

Fecha de primera emisión: 2015-07-22
Fecha de última emisión: 2018-07-22
Fecha de expiración: 2021-07-22



Rafael GARCÍA MEIRO
Director General