



Certificado de Aprobación

Por la presente el organismo de certificación:

LRQA France SAS

Siendo un organismo de certificación acreditado para la certificación IFS y habiendo firmado un acuerdo con el propietario de IFS, confirma que las actividades de fabricación de

JULIAN MARTIN, S.A.

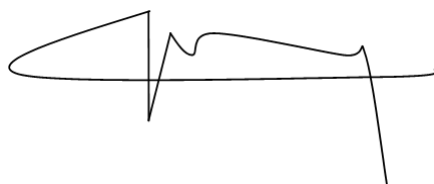
Carretera Campillo 68, 37770 Guijuelo, Salamanca, España

Número de registro sanitario: 10.02676/SA
COID: 33296

Cumplen con los requisitos establecidos en:

IFS Food Version 6.1, November 2017
Y otros documentos normativos asociados

en nivel Superior
con una puntuación del 95,72 %



Gilles Bessiere - Area Technical Manager

Emitido por: Lloyd's Register Quality Assurance España, S.L.U.

en nombre de: LRQA France SAS

Fecha de Auditoría: 16 Enero 2019

Fecha de Próxima Re-evaluación, Desde: 23

Noviembre 2019

Hasta: 1 Febrero 2020

Número de certificado: 10174780

Fecha de emisión actual: 22 Febrero 2019

Fecha de caducidad: 13 Marzo 2020

Números de Aprobación: 00019037



Certificado de Aprobación

Para el ámbito de auditoría:

Producción (salado, curado) de jamones y paletas enteras de cerdo. Deshuese de jamones y paletas curadas de cerdo y envasado al vacío o introducción en molde para su envío a salas de loncheado. Producción (picado, mezclado, embutido, curado) y envasado en caja de cartón o al vacío de embutidos de cerdo (chorizo, morcilla y salchichón). Producción (mezclado, embuchado, curado) y envasado en caja de cartón o al vacío de embuchados de cerdo (lomo, lomito y cabecero). Producción (marinado, salado, oreado) y envasado en caja de plástico con liners de plástico o al vacío de preparados cárnicos de cerdo: productos adobados (lomo, costilla y panceta), productos salazonados (panceta y tocino) y chorizo oreado. Envasado en caja de plástico con liners de plástico o al vacío de carne cruda de cerdo. Además de la producción propia, la empresa ha subcontratado procesos y/o productos. Exclusión: patés de cerdo.

Production (salting, curing) of pork hams and shoulders on the bone. Deboning of cured pork hams and shoulders and vacuum packing or introduction in casts for further dispatch to slicing rooms. Production (mincing, mixing, filling in casings, curing) and packing in cardboard boxes or vacuum packing of pork cured sausages (chorizo, morcilla and salchichón). Production (mixing, filling in casings, curing) and packing in cardboard boxes or vacuum packing of pork cured loins (loin, shoulder steak and collar). Production (marinating, salting and air-drying) and packing in plastic box with plastic liners or vacuum packing of pork meat preparations: marinated products (loin, rib and belly), salted products (belly and lard) and air-dried chorizo. Packing in plastic box with plastic liners or vacuum packing of pork raw meat. Beside own production, company has outsourced processes and/or products. Exclusion: pork patés.

Nombre y número de alcances de producto:

1- Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos

Número de código de los alcances tecnológicos:

C, D, E, F