

BUREAU VERITAS
Certification



CERTIFICADO

La entidad de certificación
BUREAU VERITAS CERTIFICATION

Se encuentra acreditada para la certificación IFS y habiendo firmado un acuerdo con los propietarios de IFS, confirma que las actividades de procesado de

HORNO VIRGEN DE LOS REYES, S.L.

C/ Etesio, 12

41700 Dos Hermanas (Sevilla), España

R.G. R.G.S: 26.016831/SE

COID 52899

Cumple con los requisitos establecidos en
IFS Food
Versión 6 de Abril 2014

Nivel Superior

Alcances de producto: 06. Cereales, panadería y pastelería industrial, confitería, snacks

Alcances tecnológicos: P6, P11, P12

**Mezcla, moldeado, fermentación, horneado, envasado y congelación de productos de panadería: pan en diferentes formatos y base de pizza.
Envasado en película de polipropileno.**

**Mezcla, moldeado, fermentación, horneado, empaquetado de palitos.
Envasado en película de polipropileno.**

Mezcla, moldeado, fermentación, horneado, secado, molienda y envasado de pan rallado, en polipropileno.

Fecha de auditoría: 30 de Marzo de 2017

Certificado válido hasta: 30 de Junio de 2018

Próxima auditoría: 11 de Marzo – 20 de Mayo 2018

Fecha de emisión del certificado: 17 de Mayo de 2017

Madrid,

Mónica Botas

Directora de Certificación

Número de certificado: ES073145-2

To check this certificate validity you may contact
Bureau Veritas Iberia, SL

C/Valportillo Primera, 22-24, Edif. Caoba – P.I. La Granja
28108 Alcobendas, Madrid, Spain



BUREAU VERITAS
Certification



CERTIFICATE

Herewith the certification body

BUREAU VERITAS CERTIFICATION

Being an accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with the IFS owner, confirms that the processing activities of

HORNO VIRGEN DE LOS REYES, S.L.

C/ Etesio, 12

41700 Dos Hermanas (Sevilla), Spain

R.G.S: 26.016831/SE

COID 52899

Meets the requirements set out in the

IFS Food

Version of April 2014

Higher Level

Product scope: 06- Grain products, cereals, industrial bakery and pastry, confectionary, snacks

Technology scope: P6, P11, P12

Mixing, moulding, fermentation, baking, packaging, and freezing of bakery products: bread in different formats and pizza base. Packing in polipropilene film.

Mixing, moulding, fermentation, baking, packaging of breadsticks, Packing in polipropilene film.

Mixing, moulding, fermentation, baking, drying, milling and packaging of breadcrumbs, in polipropilene film.

Date of Audit: 30th March 2017

This certificate is valid until: 30th June 2018

Next Audit between: 11th March 2018 – 20th May 2018

Date of issue of certificate: 17th May 2017

Madrid,

Mónica Botas

Certification Manager

Certificate number: ES073145-2

To check this certificate validity you may contact
Bureau Veritas Iberia, SL

C/Valportillo Primera, 22-24, Edif. Caoba – P.I. La Granja
28108 Alcobendas, Madrid, Spain

