

CERTIFICATE

ISACert B.V.

Verklaart als ISO/IEC Norm 17065 geaccrediteerde certificerende instelling voor de IFS certificering en op basis van een overeenkomst met de IFS eigenaar, bevestigt dat de verwerkingsactiviteiten van

Mik nv
Hoogstraat 25
9770 KRUISSHOUTEM
BELGIË

voor de scope: Ontvangst, pasteurisatie en fermentatie van melk tot roer- of standyoghurt, tot verse kaas of tot karnemelk en afvullen, al dan niet met toevoeging van een fruitpreparaat in glazen flessen; in kunststof beker, in tetrabrik of in plasticen emmer. Ontvangst, pasteurisatie en het vullen van volle en halfvolle melk in tetrabrik. (Reception, pasteurisation and fermentation of milk into stirred or stand yoghurt, fresh cheese or buttermilk and filling with or without supply of a fruit preparation in glass bottles, plastic cups, tetrabrik or plastic buckets. Reception, pasteurisation and filling of full fat and semi skimmed milk in tetrabrik.)

Product scope(s) en technologische scope(s):
4, B, C, D, F

voldoen aan de eisen zoals omschreven in de

IFS Food
Version 6, April 2014

op Hoger niveau
met een score van 98.58%

For ISACert B.V.
Gerard van der Ven



Scheme Manager

Certificaat –
registratienummer:
IFS-IS 206531

COID nummer: 5971

Auditdatum:
27-11-2017

Uitgiftedatum van het
certificaat:
09-01-2018

Certificaat geldig tot:
16-01-2019

Volgende audit te verrichten
in de periode 8 weken voor
en 2 weken na:
22-11-2018

This certificate remains the property of ISACert B.V.,
Obrechtstraat 28E, NL-8031 AZ Zwolle, The Netherlands
For verification of validity: +31 (0)88 4722320 or
info@isacert.com



A Vinçotte company

