



Par le présent certificat. l'organisme de certification

### **AFNOR Certification**

Atteste, en tant qu'organisme accrédité selon la norme ISO/CEI 17065 pour la certification IFS et ayant signé un accord avec IFS Management GmbH, que les activités de production de :

#### JEAN ROUTHIAU SAS 24 AVENUE DE LA METAIRIE 85250 ST FULGENT - FRANCE

GS1 GLN: 3014770000105 Code agrément sanitaire: FR 85.215.003 CE N° d'enregistrement officiel: EMB 85215 COID: 8635

Pour le périmètre d'évaluation :

PRODUCTION DE CHARCUTERIES ET DE VIANDES CUITES (BROYAGE, PASTEURISATION, TRANCHAGE, CONDITIONNEMENT SOUS FILM OU EN BARQUETTE PLASTIQUE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE OU SOUS VIDE, STOCKAGE FROID POSITIF OU SURGELE), FUMEES ET SECHEES (MAGRETS) ENTIER OU TRANCHES CONDITIONNES SOUS FILM OU EN BARQUETTE PLASTIQUE SOUS-VIDE, DE PRODUITS FARCIS (BROYAGE, MELANGE, ASSEMBLAGE, SURGELATION, STOCKAGE FROID NEGATIF) ET CARPACCIO (EMBOSSAGE, SURGELATION, TRANCHAGE, SURGELATION, STOCKAGE FROID NEGATIF), DE CROQUE-MONSIEUR SURGELES (MELANGE, ASSEMBLAGE, SURGELATION), DE PLATS CUISINES (MELANGE, DOSAGE, CONDITIONNEMENT, PASTEURISATION, REFROIDISSEMENT, STOCKAGE FROID POSITIF OU NEGATIF POUR CEUX SURGELES) ET PRODUITS CONFITS (PARAGE, CUISSON EN GRAISSE, CONDITIONNEMENT, PASTEURISATION, REFROIDISSEMENT, STOCKAGE FROID POSITIF OU SURGELE) CONDITIONNES EN SACHET PLASTIQUE, SOUS VIDE OU SOUS ATMOSPHERE MODIFIEE, EN FRAIS OU SURGELES.

En plus de sa propre production, la société a des procédés partiellement sous-traités. Exclusions: Plats cuisines stérilisés conditionnés en bocaux verre.

PRODUCTION OF COOKED MEATS (GRINDING, PASTEURIZATION, SLICING, IN FILM OR PLASTIC TRAYS MAP OR VACUUM PACKAGING, CHILLED OR FROZEN STORAGE), OF SMOKED AND DRIED BREASTS, WHOLE OR SLICED IN FILM OR PLASTIC TRAYS VACUUM-PACKED, OF STUFFED PRODUCTS (GRINDING, MIXING, ASSEMBLING, FREEZING, FROZEN STORAGE) AND CARPACCIO (EMBOSSING, FREEZING, SLICING, FREEZING, NEGATIVE COLD STORAGE), OF FROZEN "CROQUE-MONSIEUR" (MIXING, ASSEMBLING, FREEZING), OF COOKED MEALS (MIXING, DOSING, PACKAGING, PASTEURIZATION, COOLING, CHILLED OR FROZEN STORAGE) AND OF CONFIT PRODUCTS (TRIMMING, COOKING IN FAT, PACKAGING, PASTEURIZATION, COOLING, CHILLED OR FROZEN STORAGE) PACKAGED IN PLASTIC BAGS, UNDER VACUUM OR MAP, FRESH OR FROZEN.

Besides own production, the company has partly outsourced processes.

Exclusion: Sterilized cooked meals in glass jars.

Secteur de produits Secteur technologique

1 - Viandes rouges et blanches, volailles, produits et préparations à base de viande / 7 - Produits combinés

B, C, D, E, F

Respectent les exigences du référentiel :

# IFS Food version 8 - Avril 2023

et autres documents normatifs associés

## En niveau supérieur

Avec une note de 95,50 %

N° d'enregistrement du certificat :

Date du dernier audit non annoncé :

Date d'audit : Protocole d'audit :

Protocole a audit .

Date d'émission du certificat : Date d'expiration du certificat :

Prochain audit annoncé à effectuer dans la période :

ou auditnon annoncé dans la période :

Fait le 05/06/2024 à La Plaine Saint-Denis

2020/88755.6 12/05/2023

08/04/2024 - 11/04/2024

Annoncé 05/06/2024

06/07/2025

17/03/2025 - 26/05/2025 20/01/2025 - 26/05/2025







Flashez ce QR Code pour vérifier la validité du certificat

SignatureFournisseur

#### Julien NIZRI

Directeur Général d'AFNOR Certification

Seul le certificat électronique, consultable sur www.afnor.org, fait foi en temps réel de la certification de l'organisme. AFAQ est une marque déposée. - CERTI F 0891.17 / 03-2024

