



ZERTIFIKAT

Unangekündigtes Audit

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle IFCS Institute for Food Chain Standards GmbH – eine ISO / IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstelle für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner der IFS Management GmbH – dass die Verarbeitungstätigkeiten der

Reichenbacher Wurstfabrik Walter Schaller Inhaber Ralf Schaller e.K.

Buchenstraße 1

08468 Reichenbach im Vogtland, Deutschland

GLN: 4105620000006, Nummer der behördlichen Zulassung: DE-EV-1237-EG

Nummer der behördlichen Registrierung: 78-04920, COID: 15159

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktion von rohem, zugeschnittenem, teilweise paniertem, mariniertem oder gespießtem Schweine- und Rindfleisch sowie Erzeugnissen. Lose eingeschlagen in Kunststoffbeutel oder verpackt in Tiefziehbeutel unter Vakuum oder MAP; Aspikwaren, Koch-,Brüh- und Rohwürstchen verpackt in Sterildärme, Tiefziehbeutel unter Vakuum oder MAP als Aufschnittware oder am Stück; Schweineschmalz und Griebenschmalz verpackt in Sterildärme, Kunststoffbecher oder Kunststoffeimer; Rohpökel- und Kochpökelwaren verpackt in Tiefziehbeutel unter Vakuum oder MAP; Dauerkonserven aus Brüh- und Kochwurst in Gläsern, Eintöpfe in Sterildärmen sowie als Dauerkonserven im Glas, Fleisch- und Gemüsesfonds als Dauerkonserven in Gläsern, Mayonnaisen, Mayonnaiscremes sowie Feinkostsalaten in Kunststoffbechern, slicen und verpacken von Geflügelwurst in Tiefziehschalen unter MAP.

Production of raw, cut, partially breaded, marinated or skewered pork and beef as well as meat products. Loosely packed in plastic bags or packaged in vacuum-sealed or MAP thermoformed bags; aspic products, cooked, boiled and raw sausages packaged in sterile casings, vacuum-sealed or MAP thermoformed bags as cold cuts or in pieces; Lard and crackling fat packaged in sterile casings, plastic cups or plastic buckets; raw and cooked cured products packaged in vacuum-sealed or MAP thermoformed bags; Long-life preserves made from boiled and cooked sausage in jars, stews in sterile casings and as long-life preserves in jars, meat and vegetable stocks as long-life preserves in jars, mayonnaise, mayonnaise creams and delicatessen salads in plastic tubs, slicing and packaging of poultry sausage in thermoformed trays under MAP.

Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse.

Besides own production, the company has partly outsourced processes.

Das Unternehmen führt zudem Broker Aktivitäten durch, die nicht nach IFS Broker/einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind. /The company has own broker activities which are not certified against a GFSI recognized scheme.

Produkt-Scopes: 1. Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte, 5. Obst und Gemüse,

7. Kombinierte Produkte; Technologie-Scopes: A, B, C, D, E, F

die Anforderungen des

IFS Food Version 8, April 2023

und anderen zugehörigen normativen Dokumenten

auf Basisniveau Niveau mit einer Bewertung von 94,15% erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:	IC04711 103 19 2026
Datum des letzten unangekündigten Audits (letzter Tag):	26.02.2026
Tag des Audits:	23.02.2026 - 26.02.2026
Datum des Ergänzungsaudits:	13.04.2026
Datum der Zertifikatsausstellung:	23.04.2026
Zertifikat gültig bis:	27.06.2027
Zeitraum des nächsten angekündigten Audits:	08.03.2027 – 17.05.2027
Zeitraum des nächsten unangekündigten Audits:	11.01.2027 – 17.05.2027

Hoppegarten (Mark), 23.04.2026

Dr. Thomas Schnick
Geschäftsführer

