

CERTIFICAT

Système d'Autocontrôle

VINÇOTTE sa,

Jan Olieslagerslaan 35, 1800 Vilvoorde, Belgique

Il est certifié que : **Delvaux J.-J. S.A.**

sis à : **Rue de la Grande Sambresse, 10
5020 Temploux
Belgique**

Numéro d'entreprise : 0431.441.647

Numéro d'unité d'établissement : 2.029.699.165

satisfait à toutes les exigences légales posées dans le cadre de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire et conformément aux exigences du règlement CE 178/2002, pour les activités suivantes :

Découpe de volaille

Préparations de volaille (brochettes, cordon bleus, haché préparé, ...)

Conditionnement (sous atmosphère modifiée, sous vide), stockage et distribution de produits de volaille

Ce certificat a trait au guide sectoriel autocontrôle « Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande et viande séparée mécaniquement à base de volaille », version 2.

Certificat n° : **F26/AC/26091**
Associé au rapport n° : **60956944 JJ Delvaux ACS 2026**
Dates d'audit : **25 février 2026 - 26 février 2026**
Type d'audit : **Annoncé**
Date de délivrance le : **5 avril 2026**
Ce certificat expire le : **4 avril 2027**

Le présent certificat est octroyé moyennant respect du Règlement Général régissant la certification autocontrôle de VINÇOTTE sa.



Au nom de l'organisme de certification:

Adelheid Joris
Certification Manager



CERTIFICAT

Systeme d'Autocontrôle

VINÇOTTE sa,

Jan Olieslagerslaan 35, 1800 Vilvoorde, Belgique

Il est certifié que : **Delvaux J.-J. S.A.**

sis à : **Rue de la Grande Sambresse, 10
5020 Temploux
Belgique**

Numéro d'entreprise : 0431.441.647

Numéro d'unité d'établissement : 2.029.699.165

satisfait à toutes les exigences légales posées dans le cadre de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire et conformément aux exigences du règlement CE 178/2002, pour les activités suivantes :

Découpe d'ongulés domestiques

Préparations de viande d'ongulés domestiques (brochettes, cordon bleus, haché préparé, marinades,...)

Conditionnement de produits (sous atmosphère modifiée, sous vide), stockage et distribution

Ce certificat a trait au guide sectoriel autocontrôle « Guide générique d'Autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques », version 2.

Certificat n° : **F26/AC/26092**
Associé au rapport n° : **60956944 JJ Delvaux ACS 2026**
Dates d'audit : **25 février 2026 - 26 février 2026**
Type d'audit : **Annoncé**
Date de délivrance le : **5 avril 2026**
Ce certificat expire le : **4 avril 2027**

Le présent certificat est octroyé moyennant respect du Règlement Général régissant la certification autocontrôle de VINÇOTTE sa.



Au nom de l'organisme de certification:

Adelheid Joris
Certification Manager



CERTIFICAT

Systeme d'Autocontrôle

VINÇOTTE sa,

Jan Olieslagerslaan 35, 1800 Vilvoorde, Belgique

Il est certifié que : **Delvaux J.-J. S.A.**

sis à : **Rue de la Grande Sambresse, 10
5020 Temploux
Belgique**

Numéro d'entreprise : 0431.441.647

Numéro d'unité d'établissement : 2.029.699.165

satisfait à toutes les exigences légales posées dans le cadre de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire et conformément aux exigences du règlement CE 178/2002, pour les activités suivantes :

Production, conditionnement et distribution de charcuterie cuites et tranchées cuites
Conditionnement et distribution de charcuterie crues et tranchés crues
Production, conditionnement et distribution de viandes cuites
Production, conditionnement et distribution de plats préparés

Ce certificat a trait au guide sectoriel autocontrôle « Guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires: Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels », version 2.

Certificat n° :	F26/AC/26093
Associé au rapport n° :	60956944 JJ Delvaux ACS 2026
Dates d'audit :	25 février 2026 - 26 février 2026
Type d'audit :	Annoncé
Date de délivrance le :	5 avril 2026
Ce certificat expire le :	4 avril 2027

Le présent certificat est octroyé moyennant respect du Règlement Général régissant la certification autocontrôle de VINÇOTTE sa.



Au nom de l'organisme de certification:

Adelheid Joris
Certification Manager



CERTIFICAT

Système d'Autocontrôle

VINÇOTTE sa,

Jan Olieslagerslaan 35, 1800 Vilvoorde, Belgique

Il est certifié que : **Delvaux J.-J. S.A.**

sis à : **Rue de la grande sambresse, 10
5020 Temploux
Belgique**

Numéro d'entreprise : 0431.441.647

Numéro d'unité d'établissement : 2.029.699.165

satisfait à toutes les exigences légales posées dans le cadre de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire et conformément aux exigences du règlement CE 178/2002, pour les activités suivantes :

Stockage réfrigéré ou congelé et distribution de Viande. Vente en gros de denrées alimentaires.

Ce certificat a trait au guide sectoriel autocontrôle « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation », version 2.

Certificat n° :	F24/AC/24086
Associé au rapport n° :	60956944 JJ Delvaux ACS 2024
Date de l'inspection :	8 février 2024 - 9 février 2024
Type d'audit :	Annoncé
Date de délivrance le :	5 avril 2024
Prochaine inspection le :	1 février 2027

*En ce qui concerne les non-conformités B, référence est faite au rapport d'inspection.
Le présent certificat est octroyé moyennant respect du Règlement Général régissant la certification autocontrôle de VINÇOTTE sa .*



Au nom de l'organisme de certification:

Adelheid Joris
Certification Manager

