

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 Templeux
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° :

F25/AC/25090

Associé au rapport n° :

60956944 JJ Delvaux ACS 2025

Dates d'audit :

3 mars 2025 - 5 mars 2025

Type d'audit :

annoncé

Date de délivrance le :

5 avril 2025

Ce certificat expire le :

4 avril 2026

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



Au nom de l'organisme de certification:

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Adelheid Joris".

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 Templeux
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° :

F25/AC/25088

Associé au rapport n° :

60956944 JJ Delvaux ACS 2025

Dates d'audit :

3 mars 2025 - 5 mars 2025

Type d'audit :

annoncé

Date de délivrance le :

5 avril 2025

Ce certificat expire le :

4 avril 2026

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



Au nom de l'organisme de certification:

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Adelheid Joris".

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 Templeux
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° :

F25/AC/25089

Associé au rapport n° :

60956944 JJ Delvaux ACS 2025

Dates d'audit :

3 mars 2025 - 5 mars 2025

Type d'audit :

annoncé

Date de délivrance le :

5 avril 2025

Ce certificat expire le :

4 avril 2026

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



Au nom de l'organisme de certification:

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Adelheid Joris".

Adelheid Joris
Certification Manager

