

Herewith the certification body

CSQA Certificazioni S.r.l., Via San Gaetano, 74 36016 THIENE (VI) ITALY

Being an accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with the IFS owner, confirms that the processing activities of

Riverfrut di Bertuzzi Emilio e Angelo Societa' Agricola

Strada Comunale per Suzzano, 14 - 29029 RIVERGARO (PC) - ITALY

COID: 40464

for the audit scope:

Sorting, washing, trimming, portioning and packaging of fresh vegetables packed loose into net bags in plastic material. Production (washing, peeling and cutting, grilling or steaming, vacuum packaging in plastic preformed trays, pasteurization) of V range vegetables, to conserve a refrigeration temperature. Production (mixing of ingredients, forming, vacuum packaging in thermoformed plastic material trays, pasteurization) of vegetable burgers, to maintain a refrigeration temperature. Production (peeling, washing, mixing of ingredients, cooking, grinding, packaging in preformed plastic containers and pasteurization) of mashed potatoes and vegetable soups and fruit purees, to preserve a refrigeration temperature. Production (washing, cleansing, eventual cutting, washing, scalding, grinding, electric impulse sterilization and packaging in aseptic bags of plastic material) of vegetable purees, to be kept at room temperature. (Exclusions: none).

Selezione, lavaggio, mondatura, taglio, porzionatura e confezionamento di ortaggi di I gamma sfusi in cassette in sacchetti di rete di materiale plastico e cartone. Produzione (lavaggio, mondatura e taglio, grigliatura o cottura al vapore, confezionamento sottovuoto o in ATM in vaschette preformate di materiale plastico, pastorizzazione in eventuale contropressione) di verdure di V gamma, da conservare a temperatura refrigerata. Produzione (miscelazione ingredienti, formatura, confezionamento sottovuoto in vaschette termoformate di materiale plastico, pastorizzazione) di burger vegetali, da conservare a temperatura di refrigerazione. Produzione (mondatura, lavaggio, miscelazione ingredienti, cottura, macinazione, confezionamento in vaschette preformate di materiale plastico e pastorizzazione in eventuale contropressione) di puree e zuppe di verdure e puree di frutta da conservare a temperatura refrigerata. Produzione (lavaggio, mondatura eventuale taglio, lavaggio, scottatura, macinazione, sterilizzazione ad impulsi elettrici e confezionamento in sacchi asettici di materiale plastico) di puree vegetali, da conservare a temperatura ambiente. (Esclusioni: nessuna).

5 - Frutta e verdure; 7 - Prodotti combinati

A, B, C, D, E, F

meet the requirements set out in the

IFS Food

Version 6.1, November 2017

and other associated normative documents

at Higher level

Certificate number:	IFS 2020-36300
Audit Date:	12/10/2020 & 13/10/2020 & 14/10/2020 & 15/10/2020
Certificate Issue date:	26/11/2020
Re-audit due date:	from 20/08/2021 to 29/10/2021
Certificate expiry date:	09/12/2021

For CSQA Certificazioni S.r.l.
Thiene, 26/11/2020

The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

