



Fecha de evaluación: 3 Octubre 2023
Próxima evaluación dentro del periodo de tiempo (evaluación anunciada): 13 Junio 2024 - 17 Octubre 2024
o (evaluación no anunciada): 8 Agosto 2024 - 17 Octubre 2024
Número de registro del certificado: 10578228
Fecha de la última Evaluación no anunciada: N/A

Fecha de emisión actual: 17 Enero 2024
Fecha de caducidad: 27 Noviembre 2024
Fecha de la Evaluación de seguimiento: 4 Enero 2024

Certificado de Aprobación

Por la presente el organismo de certificación:

LRQA France SAS

Siendo una entidad acreditada según ISO/IEC 17065 para la certificación IFS y habiendo firmado un acuerdo con IFS Management GmbH, confirma que las actividades de proceso de

LOPEZ FREIRE S.A.

Xian 7, 27003 Lugo, España

GLN: 8430743000005

Número de registro sanitario: 12.11808/LU

COID: 86958

Cumplen con los requisitos establecidos en:

IFS Food Version 7, October 2020 y otros documentos normativos asociados

en nivel **Básico**

con una puntuación del **92.30%**

Números de Aprobación: 00043362

para el alcance de auditoría:

Descongelación o no, inyección de salmuera o no, corte, congelación, glaseado o no y envasado (al vacío en bolsas de plástico, a granel dentro de caja de cartón o con film retráctil) de pescado, ya sea listo para el consumo (manipulado en condiciones de higiene elevadas) o destinado a ser cocinado. Corte, congelación y envasado (en IQF, bolsa de plástico o a granel dentro de caja de cartón) de moluscos y crustáceos destinados a ser cocinados. Mezcla y envasado (en bandejas o bolsas de plástico) de los productos anteriores con verduras o no, ya sea listos para el consumo (manipulados en condiciones de alta higiene) o destinados a ser cocinados.

Thawing or not, injection of brine or not, cutting, freezing, glazing or not and packing (vacuum in plastic bags, bulk within cardboard box or shrink film) of fish, either ready to eat (handled in high hygiene conditions) or intended to be cooked. Cutting, freezing and packing (in IQF, plastic bag or bulk within cardboard box) of mollusks and crustaceans intended to be cooked. Mixing and packing (in trays or plastic bags) of the above products with vegetables or not, either ready to eat (handled in high hygiene conditions) or intended to be cooked.

Información adicional: Además de la producción propia, la compañía tiene procesos parcialmente subcontratados. La compañía tiene actividades propias de broker que no están certificadas con una norma reconocida por GFSI.

Nombre y número de alcances de producto: 2. Pescado y productos de pescado, 7. Productos combinados.

Número de código de los alcances tecnológicos: D, E, F

Paul Graaf

Area Operations Manager, Europe

Emitido por: LRQA France SAS

