

Par le présent certificat, l'organisme de certification

### AFNOR Certification

Atteste, en tant qu'organisme accrédité selon la norme ISO/CEI 17065 pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec IFS Management GmbH, que les activités de production de :

**JEAN ROUTHIAU SAS**  
**24 AVENUE DE LA MÉTAIRIE**  
**85250 ST FULGENT - France**

GS1 GLN : 3014770000105  
Code agrément sanitaire : FR 85.215.003 CE  
Code emballer : EMB 85215  
COID : 8635

Pour le périmètre d'évaluation :

**PRODUCTION DE CHARCUTERIES ET DE VIANDES CUITES (BROYAGE, PASTEURISATION, TRANCHAGE, CONDITIONNEMENT SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE OU SOUS VIDE, STOCKAGE FROID POSITIF OU SURGELÉ), FUMÉES ET SÉCHÉES (MAGRETS) ENTIER OU TRANCHÉS CONDITIONNÉS SOUS-VIDE, DE PRODUITS FARCIS (BROYAGE, MÉLANGE, ASSEMBLAGE, SURGÉLATION, STOCKAGE FROID NÉGATIF) ET CARPACCIO (EMBOSSAGE, SURGÉLATION, TRANCHAGE, SURGÉLATION, STOCKAGE FROID NÉGATIF), DE CROQUE-MONSIEUR SURGELÉS (MÉLANGE, ASSEMBLAGE, SURGÉLATION), DE PLATS CUISINÉS (MÉLANGE, DOSAGE, CONDITIONNEMENT, PASTEURISATION, REFROIDISSEMENT, STOCKAGE FROID POSITIF OU NÉGATIF POUR CEUX SURGELÉS) ET PRODUITS CONFITS (PARAGE, CUISSON EN GRAISSE, CONDITIONNEMENT, PASTEURISATION, REFROIDISSEMENT, STOCKAGE FROID POSITIF OU SURGELÉ) CONDITIONNÉS EN SACHET, SOUS VIDE OU SOUS ATMOSPHERE MODIFIÉE, EN FRAIS OU SURGELÉS. PRODUCTION DE PLATS CUISINES STÉRILISÉS CONDITIONNÉS EN BOCAUX VERRE (MÉLANGE, DOSAGE, STÉRILISATION, STOCKAGE TEMPÉRATURE AMBIANTE).**

**En plus de sa propre production, l'entreprise a des procédés partiellement sous-traités.**

**PRODUCTION OF COOKED MEATS (GRINDING, PASTEURIZATION, SLICING, MAP OR VACUUM PACKAGING, CHILLED OR FROZEN STORAGE), OF SMOKED AND DRIED BREASTS, WHOLE OR SLICED VACUUM-PACKED, OF STUFFED PRODUCTS (GRINDING, MIXING, ASSEMBLING, FREEZING, FROZEN STORAGE) AND CARPACCIO (EMBOSSING, FREEZING, SLICING, FREEZING, NEGATIVE COLD STORAGE), OF FROZEN "CROQUE-MONSIEUR" (MIXING, ASSEMBLING, FREEZING), OF COOKED MEALS (MIXING, DOSING, PACKAGING, PASTEURIZATION, COOLING, CHILLED OR FROZEN STORAGE) AND OF CONFIT PRODUCTS (TRIMMING, COOKING IN FAT, PACKAGING, PASTEURIZATION, COOLING, CHILLED OR FROZEN STORAGE) PACKAGED IN BAGS, UNDER VACUUM OR MAP, FRESH OR FROZEN. PRODUCTION OF STERILIZED COOKED MEALS IN GLASS JARS (MIXING, DOSING, STERILIZATION, STORAGE AT ROOM TEMPERATURE).**

**Beside own production, the company has partly outsourced processes.**

Secteur de produits

**1 - Viandes rouges et blanches, volailles, produits et préparations à base de viande / 7 - Produits combinés**

Secteur technologique

**A, B, C, D, E, F**

Respectent les exigences du référentiel :

### IFS Food version 7 - Octobre 2020

et autres documents normatifs associés

#### En niveau de base

Avec une note de 94,36%

N° d'enregistrement du certificat :	2020/88755.5
Date de la dernière évaluation non annoncée :	NA
Date de l'évaluation :	12/05/2023
Date de l'évaluation complémentaire (si applicable) :	NA
Protocole d'évaluation :	Non Annoncé
Date d'émission du certificat :	03/07/2023
Date d'expiration du certificat :	06/07/2024
Prochaine évaluation annoncée à effectuer dans la période :	17/03/2024 – 26/05/2024
ou évaluation non annoncée dans la période :	21/01/2024 – 26/05/2024

Fait le 03/07/2023 à La Plaine Saint-Denis

SignatureFournisseur

**Julien NIZRI**

Directeur Général d'AFNOR Certification

Seul le certificat électronique, consultable sur [www.afnor.org](http://www.afnor.org), fait foi en temps réel de la certification de l'organisme. AFAQ est une marque déposée. - CERTI F 0891.15 / 02-2023



Flashez ce QR Code pour vérifier la validité du certificat