

BESTÄTIGUNG

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH,

dass das Unternehmen

Knapp GmbH / S.r.l

IT-39030 Gais, An der Ahr 1

COID: 76503

für den Assessmentbereich

Herstellung von frischen Backwaren (Teigherstellung, Formen, Kochen, Frittieren, Kühlen).

Herstellung von Paniermehl (Trocknen, Reiben).

Herstellung von ungefüllten und gefüllten Eierteigwaren aus Hartweizengrieß, Gnocchi-Kartoffelknödel und Spätzle mit Füllungen aus Spinat, Tomate, Rote Rübe sowie Herstellung von Knödeln.

Herstellung frischer Konditoreiwaren gefüllt und ungefüllt (Teigherstellung, Backen oder Frittieren, Abkühlen, Abfüllen mit Marmelade, Sahne, Pudding).

Herstellung von Strudel mit Fruchtfüllung (Zubereiten von Mürbeteigen und Blätterteig, Füllungen hinzufügen, Backen, Kühlen).

Verpacken der Produkte in Papiersäcke, unter Schutzatmosphäre in heißversiegelte PET-Säcke, in Aluminiumbecher und PE-Säcke.

Produktscope: 6, 7 Technologiescopes: D, E, F
eine Bewertung entsprechend

**IFS Global Markets - Food
Version 2, Januar 2017**

und anderen dazugehörigen Vorgabedokumenten
auf der **Mittelstufe bestanden** hat.

Assessmentdatum: 27. Oktober 2021

Registriernummer: 00062/0

Erstausstellung: 21. Dezember 2021

Gültig bis: 21. Dezember 2022

Folgebegutachtung: 01. September 2022 bis 10. November 2022

Wien, am 21. Dezember 2021

Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH,
AT-1010 Wien, Zelinkagasse 10/3

Unterschriften aus Sicherheitsgründen entfernt

Konrad Scheiber
Geschäftsführer

DI Wolfgang Leger-Hillebrand
Fachbeauftragter