



# CERTIFICAT

N° 10890-37

ProCert SA, organisme certificateur accrédité, certifie qu'un système de management de la qualité a été élaboré et mis en œuvre par :



***Suter Viandes SA***  
***1844 Villeneuve VD (Suisse)***

L'audit de certification effectué par ProCert SA a permis d'apporter la démonstration que ce système satisfait aux exigences de la norme:

***ISO 9001*** : 2008

Domaine d'activités certifié :



***Découpe, fabrication et conditionnement (MAP ou sous-vide) de viande fraîche et congelée, de préparations à base de viande, de charcuterie crue à consommer crue ou cuite, de saucisses échaudées et saucisses cuites (Pasteurisation, cuisson, fumage), de pâtés en croûte, de produits de salaisons crus à consommer crus ou cuits, de produits de salaisons cuits (Pasteurisation, cuisson, fumage) et de plats pré-cuisinés à base de viande prêt à chauffer***

Ce certificat est valable jusqu'au 14 septembre 2018\*

Date d'émission: 19 janvier 2017

**ProCert SA**

Richard SCHNYDER  
Directeur de la certification

Ismail SAADI  
Membre de la commission de certification

\* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification entre-temps. Seul le registre public de ProCert (accessible sous [www.procert.ch](http://www.procert.ch)) atteste de la validité du présent certificat.