

Certificat

Certificat n° : 35287-1-01

Date de délivrance : 3 juillet 2008

Date d'expiration : 8 juillet 2011

Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) certifie que le système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (HACCP) mis en oeuvre par :

ATELIER LA FLÈCHE DE FER INC. (L') - DIVISION CUISINE CENTRALE

couvrant les activités suivantes :

Fabrication à façon de mets cuisinés frais et congelés à base d'ingrédients végétaux, d'ingrédients laitiers et de pâtisseries pour le secteur HRI (hôtels, restaurants et institutions)

réalisées à l'adresse :

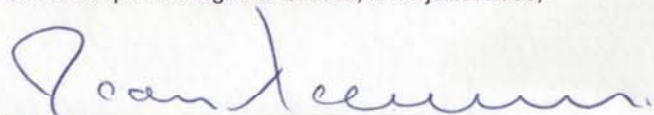
4750, rue Dagenais, Montréal (Québec) H4C 1L7

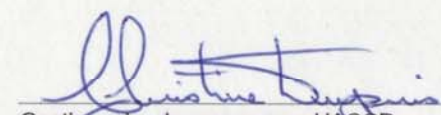
a été évalué et jugé conforme aux exigences du référentiel suivant :

HACCP-PASA:2007*

Le présent certificat est délivré conformément aux procédures du BNQ et est reconduit lors de la réussite de chaque audit de maintien. Sa validité est vérifiable à l'adresse www.bnq.qc.ca/certificats.

En foi de quoi ont signé à Québec, le 15 juillet 2008,


Directeur
Bureau de normalisation du Québec


Gestionnaire du programme HACCP
Bureau de normalisation du Québec

* Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Manuel PASA, annexes 2 et 4, version du 1er avril 2007. Ce certificat demeure la propriété du BNQ et, conformément aux procédures établies, peut être retiré à l'entreprise.



Le BNQ est membre du Système national de normes.

