

<p>CSQA Certificazioni Srl Via s. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vi) Tel. + 39 0445 313011 csqa@csqa.it www.csqa.it</p>	 <p>CSQA YOUR QUALITIES OUR VALUE</p>	<p>QA Solutions Sp. z o.o. ul. Borkowska 9/6, 30-438 Kraków Tel. +48 606 253 279 info@qasolutions.pl www.qasolutions.pl</p>	 <p>HAMILTON CERTIFICATION</p>
--	---	---	--

FORMULARZ APLIKACYJNY IFS Food

Prosimy o wypełnienie poniższego formularza. Przekazane informacje pozwolą nam na przygotowanie dla Państwa odpowiedniej oferty. Wszystkie informacje są traktowane jako poufne.

Please fill in the form below. Your information will help us to prepare an adequate quotation for your company. All information is kept as confidential.

1. Dane dotyczące Firmy <i>Company data</i>	
Nazwa Firmy <i>Name of the company</i>	
NIP <i>Tax nr</i>	
Adres siedziby Firmy + każdej lokalizacji (jeśli dotyczy) <i>Visiting address Name</i> <i>+ addresses of other location (if applicable)</i>	
Adres do korespondencji <i>Postal address</i>	
Tel.	
Fax	
Prawny reprezentant firmy <i>Legal representative</i>	
Stanowisko <i>Position</i>	
Osoba kontaktowa <i>Contact person</i>	
Stanowisko <i>Position</i>	
Tel. osoby kontaktowej <i>Tel. contact person</i>	
E-mail	

2. Informacje o Firmie/ Miejscu <i>Company/ Site information</i>	
<p>Dane dotyczące ilości pracowników* <i>Highest number of employees</i></p> <p>*ogółem personel, jak np. pełne etaty, niepełne etaty wymiaru czasu pracy, pracownicy czasowi, sezonowi, którzy są angażowani podczas całej produkcji <i>all personnel - full time equivalent, part time equivalent, temporary, seasonal, which are on duty during full production</i></p>	

<p>DATA</p> <p>DATE</p>	<p>PIECZĘĆ FIRMY I PODPIS</p> <p>COMPANY STAMP AND SIGNATURE</p>
--------------------------------	---

<p>CSQA Certificazioni Srl Via s. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vi) Tel. + 39 0445 313011 csqa@csqa.it www.csqa.it</p>	 <p>YOUR QUALITIES OUR VALUE</p>	<p>QA Solutions Sp. z o.o. ul. Borkowska 9/6, 30-438 Kraków Tel. +48 606 253 279 info@qasolutions.pl www.qasolutions.pl</p>	 <p>HAMILTON CERTIFICATION</p>
--	---	---	---

3. Informacje o produkcji *Product information*

Opis grupy produktu <i>Description of the product group</i>	Ilość linii produkcyjnych <i>Number of production lines</i>	Specjalne warunki produkcji/pakowania <i>Special conditions</i>

Czy istnieją produkty lub marki wyłączone z zakresu certyfikacji?

Are there any products / brands excluded from the scope?

Tak

Nie

Jeśli tak, proszę wymienić:
If yes, please describe

3.1 Opis zakresu działalności Firmy zgłaszanej do certyfikacji (treść wpisana na certyfikacie - należy podać: procesy, produkty, rodzaje materiałów opakowaniowych, ew. specjalne warunki pakowania)
Defined scope of company activities under certification (processes, products, kind of packaging materials, special packaging conditions if applicable)

3.2 Kategorie produktów w zakresie certyfikacji

1. Mięso czerwone i białe, produkty mięsne i drobiowe		7. Produkty kombinowane	
2. Ryby i produkty rybne		8. Napoje	
3. Jaja i produkty jajczarskie		9. Oleje i tłuszcze	
4. Produkty mleczne		10. Produkty suszone, dodatki do żywności i suplementy	
5. Owoce i warzywa		11. Karma dla zwierząt	
6. Produkty zbożowe, zboża, pieczywo i wyroby cukiernicze, konfekcja i przekąski			

DATA

DATE

PIECZĘĆ FIRMY I PODPIS

COMPANY STAMP AND SIGNATURE

<p>CSQA Certificazioni Srl Via s. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vi) Tel. + 39 0445 313011 csqa@csqa.it www.csqa.it</p>	 <p>CSQA YOUR QUALITIES OUR VALUE</p>	<p>QA Solutions Sp. z o.o. ul. Borkowska 9/6, 30-438 Kraków Tel. +48 606 253 279 info@qasolutions.pl www.qasolutions.pl</p>	 <p>HAMILTON CERTIFICATION</p>
--	--	---	---

3.3 Numer kategorii, przy której stosowany jest dany proces technologiczny (zgodny z tabelką 3.2)	
P1. Sterylizacja (np. puszki)	
P2. Pasteryzacja termiczna, UHT, napełnianie aseptyczne, napełnianie na gorąco; pozostałe techniki pasteryzacji, np. pasteryzacja wysokociśnieniowa, mikrofałe	
P3. Irradiacja żywności	
P4. Konserwacja: solenie, stodzenie, zakwaszanie/ marynowanie, suszenie, wędzenie itp. Fermentacja/ zakwaszanie	
P5. Odparowanie/ odwodnienie, filtracja próżniowa, liofilizacja, mikrofiltracja (wielkość oczek poniżej 10μ)	
P6. Zamrażanie (co najmniej -18 °C) włączając przechowywanie. Zamrażanie szokowe, chłodzenie, procesy schładzania i właściwego przechowywania chłodniczego	
P7. Odkazanie immersyjne / spray, gaz, dym (fumigacja)	
P8. Pakowanie w MAP, pakowanie próżniowe	
P9. Procesy mające zapobiec kontaminacji produktu, zwłaszcza mikrobiologicznej, poprzez kontrolę wysokiej higieny i/lub specyficzną infrastrukturę podczas obróbki, obchodzenia się i/lub przetwarzania produktu, np. technologia czystych pomieszczeń, „biały pokój”, wymuszone układy ciśnienia powietrza (np. filtracja poniżej 10μ, dezynfekcja po umyciu)	
P10. Specyficzne metody separacji: np. filtracja na zasadzie odwróconej osmozy, zastosowanie węgla aktywnego	
P11. Gotowanie, pieczenie, butelkowanie, warzenie, fermentacja (np. wina), suszenie, smażenie, prażenie, ekstruzja	
P12. Powlekanie, krojenie, zgniatanie, cięcie, plastrowanie, kostkowanie, rozdrabnianie, miksowanie/ mieszanie, zarzynanie, sortowanie, pakowanie. Przechowywanie w warunkach kontrolowanych (atmosferze) z wyjątkiem temperatury	
P13. Destylacja, oczyszczanie, ogrzewanie parą, zraszanie, nawilżanie, mielenie	

<p>DATA DATE</p>	<p>PIECZĘĆ FIRMY I PODPIS COMPANY STAMP AND SIGNATURE</p>
-----------------------------	--