

# CERTIFICATE

De directie van ISACert B.V.  
verklaart hierbij dat de producten van het  
bedrijf:

**Bakkerij van Leur**  
**Stationsstraat 36**  
**5461 JW VEGHEL**

voldoen aan de eisen van de

**Hygiënecode voor de Brood- en  
Banketbakkerij**  
(versie 2008)

De volgende producten en processen zijn beoordeeld:

**Het bereiden, verpakken, verkopen,  
vervoeren van brood, droog en nat banket,  
hartige snacks; het verpakken, verkopen,  
vervoeren van chocolade, bake-off  
producten.**

Certificaatnummer:  
BHC-IS 212216

Behoort bij rapportnr:  
BHC-IS 212216

Auditdatum: 27-03-2018

Datum van certificatie:  
08-04-2018

Certificaat geldig tot en met:  
31-12-2019

*Dit certificaat blijft eigendom van de certificatie-instelling en  
moet op verzoek teruggestuurd worden.*

ISACert B.V.  
Obrechtstraat 28E, NL-8031 AZ Zwolle, Nederland  
Voor controle van de geldigheid, bel: +31 (0)88 4722320

De inspectie is uitgevoerd in samenwerking met de  
Stichting Voedsel Veiligheid Inspectie Wageningen  
op basis van het certificatieprotocol ISACert B.V.

Goedgekeurd door:



Gerard van der Ven  
(Scheme Manager)



A Vinçotte company

