



that's cheese!

Reeuwijk, januari 2011

Verklaring:

Vergeer Holland heeft een compleet, operationeel, gedocumenteerd, goed onderhouden en onafhankelijk gecertificeerd, internationaal erkend kwaliteits- en voedselveiligheid systeem beschikbaar. Al onze producten en/of diensten vallen binnen deze genoemde kwaliteits- en voedselveiligheid systemen. Wij garanderen dat onze producten, diensten en/of leveringen voldoen aan de Vergeer Holland specificaties, voldoen aan en worden geproduceerd in overeenstemming met de kwaliteits- en voedselveiligheidsnormen waarvoor Vergeer Holland is gecertificeerd (waaronder HACCP, BRC, IFS) en alle nationale en internationale wetgeving op het moment van levering.

De grondstoffen en de eindproducten van Vergeer Holland zijn niet geconserveerd door gammastraling.

In de producten van Vergeer Holland, zijn uitsluitend grondstoffen verwerkt welke niet genetisch gemodificeerd zijn en / of geproduceerd zijn met behulp van genetisch gemodificeerde organismen.

In de producten van Vergeer Holland worden geen AZO-kleurstoffen (E127, E131, E132, E133, E142, E210 – E213, E214 – E219, E220 – E227, E315, E316, E320, E321 E385, E520 – E523, E620 – E625, E952) gebruikt.

Alle eindproducten van Vergeer Holland zijn in-line gecontroleerd op de aanwezigheid van Ferro, Non-ferro en RVS.

Met vriendelijke groet,

Kevin Vos
Quality Assurance manager
Vergeer Holland

Vergeer Holland
Postbus 2
2810 AA Reeuwijk
Nederland

Th. Vergeer en Zonen B.V. P.O.Box 2, 2810 AA Reeuwijk, The Netherlands
T: +31 (0)182 39 86 00 - F: +31 (0)182 39 52 92
K.v.K.: Rotterdam 29006291 - BTW nr: NL 009962578B03
info@vergeerholland.com - www.vergeerholland.com