



# CERTIFICADO

No.

CC-IFS-09/24

Por la presente, la entidad de certificación LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS), siendo una entidad acreditada según ISO/IEC 17065 para la certificación IFS y habiendo firmado un acuerdo con IFS Management GmbH, confirma que las actividades de procesado de

Herewith, the certification body LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS) being an ISO/IEC 17065 accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with IFS Management GmbH owner, confirms that the processing activities of

## LACTEAS DEL JARAMA, S.A.

C/ TORRELAGUNA, 79, 28140, FUENTE EL SAZ DE JARAMA – MADRID  
GLN: 8410864999990 N° RGSEAA: 15.00208/M COID: 60788

**Para el alcance de evaluación: Elaboración de mozzarella (pasterización, moldeado), de quesos fundidos y preparados alimenticios (mezclado, fundido, formado) envasados en plástico al vacío o en líquido de cobertura (mozzarella). Elaboración (pasterización, moldeado, salado) de quesos frescos con envasado al vacío o en atmósfera modificada en envases de plástico.**

**Troceado, rallado, picado y loncheado de mozzarella, quesos, quesos fundidos y preparados alimenticios envasados en atmósfera protectora con envase plástico. Elaboración (pasterización) de queso cremoso natural o azucarado, nata ácida y requesón envasados en tarrinas plásticas. Elaboración de suero concentrado a granel en cisterna. Producción de cuajada congelada en envase plástico. Exclusiones: Orégano.**

**For the assessment scope: Production of mozzarella (pasteurization), processed cheeses and food preparations (mixing, melting, forming) packaged in vacuum plastic or in covering liquid (mozzarella). Production (pasteurization, salting) of fresh cheeses with vacuum or modified atmosphere packaging in plastic containers. Chopping, grating, mincing and slicing of mozzarella, cheeses, processed cheeses and food preparations packaged in protective atmosphere with plastic packaging. Production (pasteurization) of natural or sweetened cream cheese, sour cream and cottage cheese packaged in plastic tubs. Production of whey concentrate in bulk in tanks. Production of frozen curd in plastic containers. Exclusions: Orégano.**

Ademas de la producción propia, la compañía tiene procesos parcialmente subcontratados/ Besides own production, the company has partly outsourced processes.

La compañía tiene actividades propias de broker, las cuales no están certificadas en IFS Broker u otro estándar certificado reconocido por GFSI/ The company has own broker activities which are not IFS Broker or other GFSI recognised standard certified.

**Nombre y número de alcances de producto/ Number and name of the product scope(s): 4. Productos lácteos.**

**Número de los alcances tecnológicos/ Number of the technology scope(s): B, C, D, E, F**

Cumple con los requisitos establecidos en la norma/meet the requirements set out in the

### IFS Food

**Versión 7 de Octubre 2020/Version 7 October 2020**

**y otros documentos normativos asociados/and other associated normative document**

**Nivel Básico/Foundation level**

Con una puntuación del/with a score of 94,31%

Fecha de evaluación no anunciada: 11-13/12/2023  
Fecha de la evaluación de seguimiento: 26/01/2024  
Fecha de emisión del certificado: 02/02/2024  
Certificado válido hasta el: 22/02/2025  
Siguiente evaluación: de 03/11/2024 a 12/01/2025 en caso de evaluación anunciada y de 08/09/2024 a 12/01/2025 en caso de evaluación no anunciada.  
Última evaluación no anunciada realizada: 13/12/2023  
En Madrid, a 02 de febrero de 2024

Assessment date unannounced: 11-13/12/2023  
Date of follow-up assessment: 26/01/2024  
Date of issue of certificate: 02/02/2024  
Certificate valid until: 22/02/2025  
Next assessment: from 03/11/2024 to 12/01/2025 in case of announced assessment and from 08/09/2024 to 12/01/2025 in case of unannounced assessment.  
Last unannounced assessment conducted: 13/12/2023  
In Madrid, February 02<sup>nd</sup>, 2024



Fdo. Xavier Ruiz Peña

Managing Director Product Conformity B.U.



Fdo: Sierra Pajares Ortiz

Directora Técnica Agroalimentario



### LGAI TECHNOLOGICAL CENTER S.A.

Campus de la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB), Ronda De La Font Del Carme, S/N; 08193, Bellaterra – Barcelona. Tel 34 93 567 20 00 fax 34 93 567 20 01 – www.appluscertification.com

Este certificado es propiedad de LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A.